PARTNER

11

NOV 2020

[パートナー]



変わらない京都、新しい京都。


HUBLOT
HUBLOT
ウブロブティック
GINZA • 03-3538-5055
ISETAN SHINJUKU • 03-3352-1111
NAGOYA • 052-957-3022 (11月6日〜)
OSAKA • 06-6121-4531
KYOTO • 075-533-2711
ウブロ • 03-5635-7055
hublot.com
BIG BANG
ALL BLACK CAMO
YOHJI YAMAMOTO
ウブロブティック名古屋
11月6日（金）オープン



野村忠宏

柔道家



「ウブロはトップアスリートに愛されている時計ですね。発売時も話題になっていました」（野村さん） 左：ビッグ・バン ゴールド セラミック 3,220,000円（税別）ゴールド×ラバーを組合せたモデル。ケースサイズ44mm。右：ビッグ・バン オールホワイト ダイヤモンド マザーオブパール 1,150,000円（税別）126個のダイヤモンドと、文字盤のパールが美しい輝きを放つ日本限定モデル。ケースサイズ38mm

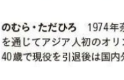
ポジティブで明るい妻は人生に欠かせない存在

入念な準備でベストの自分を作り、大会当日にすべてを出し切る。アスリートには、そういった繊細さと大胆さが必要です。私の場合は、特に世界王者になって以降、息苦しくなるくらい自分を厳しく追い込むようになりました。

そんなとき、救いになったのが、ポジティブで明るい妻の存在。けがに苦しんだときも、磨いてきた技術を信じて、限界が来る日まで大好きな柔道に精いっぱい向合おうと大会に挑み続けたときも、試合のたびに手紙をくれ、ニコニコと見守ってくれました。いまや柔道と同じくらい自分の人生に欠かせない、大事なパートナーです。

いつも妻の誕生日には、私と息子2人で手紙を書いて贈っているんですが、来年は結婚20周年。ウブロのペア時計なんて贈ることができたら、最高ですね。ウブロは挑戦とトップブランドとしての本質の両方を大切にしているからこそ、多くの人に愛され続けていると思います。私も柔道家として、技術を追求していく部分と、武道として大切な礼節などの本質的な部分の両方を、これからもしっかり伝えていきたいです。

のむら・ただひろ　1974年奈良県生まれ。アトランタ、シドニー、アテネで柔道史上初、また全競技を通じてアジア人初のオリンピック三連覇を達成。2013年に弘前大学大学院で医学博士号を取得。40歳で現役を引退後は国内外にて柔道の普及活動を行い、スポーツコメンテーターとしても活躍。



写真は「ウブロブティック銀座」

取材・文／岡﨑香

地球はパートナー Vol.03

ウミガメの親分

撮影場所・西マウイ沖（北緯20度48分）
写真と文・高砂淳二



古来ハワイアンたちは、自然に祈りをささげ、海や大地からの恵みに感謝しながら動植物と共存してきた。

彼らは、古くから家系ごとに〝アウマクア〟と呼ばれる守り神を持っている。それはただの守り神というより、先祖のスピリットのようなものが自然の中にあるものに姿を変えて存在している、といったイメージのほうが近い。守護、導き、気付きなどを与えてくれるものとして、彼らは昔から特に大切にしてきた。

ウミガメは代表的なアウマクアである。ハワイの海に潜るとよく遭遇するが、ウミガメたちはダイバーに会ってもまったく怖がりもせず、逆にこちらの顔を覗(のぞ)き返してくることもあるほどだ。ハワイアンたちが畏敬の念を込めて接しているので、人間に心を許しているのかもしれない。

動物たちは撮影するときのこちらの気持ちにとても敏感だ。〝撮ってやろう〟という欲でいっぱいのときと、愛情をもって接しようと意識しているときでは、こちらに対する反応がまったく違うのだ。

日本でも「自然に神が宿る」とする信仰があるが、普段から僕らも、アウマクアのような存在として、自然や動植物に対して、畏敬と愛情をもって接するならば、人間と自然との関係は、少し違ってくるのではないだろうか。



たかさご・じゅんじ　宮城県石巻市生まれ。地球全体をフィールドに撮影活動を続け、世界的な自然写真家・環境活動家として知られる。伝説のダイバー故ジャック・マイヨールと親交が深く、彼の伝記映画「ドルフィン・マン」（2019年）にも出演。

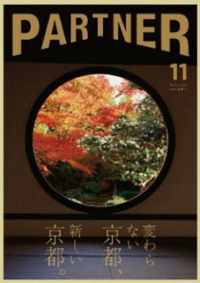
リニューアルと WEBサイトオープンのお知らせ

会員情報誌「PARTNER」は、2020年8月号から誌面を大幅リニューアルいたしました。
「旅」「グルメ」「エンターテインメント」を中心とした情報をはじめ、
皆様のカードライフがより充実するよう、
上質で魅力的なコンテンツをより読みやすい内容でお届けいたします。

また、スマートフォンやPC等でより手軽に、身近に「PARTNER」を楽しんでいただくため、
新しくオープンした 会員情報誌専用WEBサイト「デジタルPARTNER」も、ぜひご活用ください。

雑誌とPC・モバイル
いつでもどこでも
PARTNERが楽しめます!

Magazine



年6回お届け。

※奇数月の下旬より順次お届けします。

※2020年は臨時増刊号として11月号をお届けいたしました。

＋

WEB site

レストランの優待情報のほか、WEBサイト限定のコンテンツやお得な情報をご提供。

※レストラン優待のご利用方法など、「デジタルPARTNER」についてのご案内はP.8、P.62・63をご覧ください。

https://www.partner.cr.mufg.jp



三菱UFJニコス株式会社

かぜはどこへいくの — Vol. 03

アメリカンクラシック

松浦弥太郎

ある夏の間、友だちから借りていたニューヨーク州アップステートの別荘から、マサチューセッツ州のセイラムへ車で向かった。セイラムは、十七世紀頃、百人以上の女性が魔女として告発されたことで知られた街で、今では観光地になっている。

その途中、八十四号線沿いにあった小さな簡易食堂に入った。僕はアメリカ全土で減りつつある、昔ながらのこんな街道沿いの簡易食堂が大好きで、ドライブ途中に見つけると立寄らずにはいられない。アメリカの映画や小説によく出てくる、いわゆるアールデコ様式のアメリカンダイナーだ。

店に客はひとりもいなかった。カウンターに座ろうか、それとも窓際のテーブル席にしようかと迷っていると、「こんにちは。ひとりならカウンターでいかが?」と、笑顔を浮かべた若いウエートレスの女の子がメニューを持ってやってきた。「ひとりなら、そうですよね」と僕は答え、カウンターの席に座った。朝から何も食べていなかったので空腹だった。

使い古された大判のメニューに「Fr、Fr、Pot、MAYO」と書いてあるのを見つけて、「えっと、たしかこれは、昔、雑誌『THE NEW YORKER』のコラムで読んだ、フレンチフライをマヨネーズにつけて食べるやつだ」と思い出した。

こんな風に、いつか本や雑誌で読んだ、ほんのささいなアメリカ的なことに、旅の道中で出くわすとうれしくなる。アメリカ人にとっては、きっと当たり前というか、今では古臭いものかもしれないが、僕のような旅する者にとって、強い憧れだったものとの出会いは、忘れられない経験となり自分だけのストーリーとなる。

そのコラムでは、「Fr、Fr、Pot、MAYO」というフレンチフライは、トマトケチャップではなく、マヨネーズをつける。それは東海岸風であり、またちょっと気取ったプレッピースタイルであるとつづってあった。

僕は「Fr、Fr、Pot、MAYO」と、アイスティーを注文した。たったひとりで働くウエートレスの女の子は、「グッドチョイス!」と言ってほほ笑みを浮かべうなずいた。赤毛が美しい、甘いチョコレートのような香りをした女の子だった。

独特な甘さのマヨネーズがあまりにおいしいので「このマヨは自家製?」と聞くと、「そうよ、おいしいでしょ。わが家直伝の味よ」と女の子は答えた。ふと足元を見ると女の子はダーティバックスを履いていた。ダーティバックスとは、赤いレンガ色のソールが特徴の、薄茶のスエード靴だ。



胸のボタンを二つ外した白のオックスフォードのボタンダウンシャツに、同じく白のキュロットパンツ、上質なコットンリブの白いソックスに、カジュアルなダーティバックスがとても似合っていた。上から下まで白で統一された、いかにもプレッピーな着こなしがまぶしいほどすてきだった。

「やっぱり白いソックスにダーティバックスはよく合うね」と褒めると、「ダーティバックスといえば白いソックス。これがアメリカンクラシック」と女の子は言った。「アメリカンクラシック?」と聞き返すと「そう、アメリカンクラシック」と女の子は答えた。「そういえば、『Fr、Fr、Pot、MAYO』もアメリカンクラシックのひとつよ」と笑った。

何の変哲もない、ただの簡易食堂だったが、日差しがたっぷりと入る大きな窓と、ゆっくりとした時間に満ちた、古きよきアメリカが残ったいい店だった。

僕は立寄ったボストン市街で、上質な白いコットンリブのソックスとダーティバックスを買い求めた。自分用ではない。あの絵はがきのようにノスタルジックな簡易食堂で出会った女の子が履くダーティバックスが目に焼きついて離れなかったからだ。

よく晴れて青い空のセイラムでは、恋人が僕の到着を待っていた。ダーティバックスがきっと似合うだろうと思った。

まつうら・やたろう　1965年東京都生まれ。エッセイスト、クリエーティブディレクター。「正直、親切、笑顔、今日もていねいに」を信条とし、暮らしや仕事における、楽しさや豊かさ、学びについての執筆や活動を続ける。

イラスト／矢村 萌

「デジタルPARTNER」へようこそ！

充実の「Style」コンテンツをご紹介

毎週
更新中

**魅力的なオリジナルコンテンツ満載の
「Style」カテゴリーにはここからアクセス**

https://www.partner.cr.mufg.jp/style/

左の2次元コードをスマートフォンで読取るか、上のURLからアクセスしてください。

※2次元コードは機種によりご利用いただけない場合があります。

2020年7月にオープンした会員情報誌専用WEBサイト「デジタルPARTNER」は、毎週、オリジナルの読みごたえあるコンテンツを更新しています。眺めているだけでも楽しめる写真も満載。上質な暮らしを実現するためのライフスタイルやファッション、知識を深める読みものなど、今すぐ役立つ情報を中心にお届けしています。今回はそのなかから厳選して「Style」カテゴリーの3つの連載をご紹介します。

「デジタルPARTNER」のオリジナル

「Style」カテゴリーのお薦め連載3選



1. 暮らしコーディネート

素敵なインテリアに囲まれて暮らす方法を知る



素敵な暮らしの秘密は、インテリアの選び方とコーディネートにありました。雑貨店オーナーやライフスタイル系編集者など、インテリアのプロの自宅に伺い、部屋のしつらえへのこだわりを聞きます。

2. ジュエリーを贈る

**大切な人に喜ばれる
プレゼントの選び方を指南**

ジュエリースタイリングで活躍する伊藤美佐季さんが、特別な人へのジュエリーの選び方と贈り方をアドバイス。カルティエやティファニー、ポメラートなど、憧れのブランドが続々と登場します。







3. 職人の手技

名品の裏側にある職人たちの物語を知る



ただ美しいだけじゃない。暮らしの器などの工芸品には、歴史や職人たちのこだわりが詰まっています。毎回、ひとつの工芸品にスポットを当て、それぞれを手掛ける人たちの思いを聞いていきます。

PARTNER研究所

WEBアンケートにご参加ください

読者の皆様からのご回答をもとに、リアルな消費動向やニーズを探る「PARTNER研究所」。スマートフォンなどから、WEBアンケートの回答にご協力ください。ご回答いただいた結果は、誌面や「デジタルPARTNER」で「レポート」としてご紹介するとともに、今後の企画・誌面づくりなどに利用させていただきます。

WEBアンケートに参加するには？

1 スマートフォンなどから「アンケートサイト」へアクセス





スマートフォンなどを誌面の2次元コードにかざして読取ってください。2次元コードが読取れない場合やPCから参加される方は、「スグキク（sugukiku.com）」で検索し、該当するサイトに進み、「参加コード（619-765）」を入力してください。

※各号、アンケートは3,000名のご回答をいただいた段階で締切らせていただきます。 ※ 本アンケートでは個人を特定する情報の入力は不要ですので、安心してご参加ください。

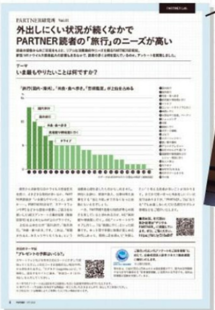
2 画面に従ってご回答ください



最初の画面の「回答する」を押して、次にお進みください。お持ちの「カードブランド」「性別」「年代」を選択した後、「意識調査」「本誌満足度調査」のアンケートにご回答ください。

アンケート結果は誌面で紹介します！

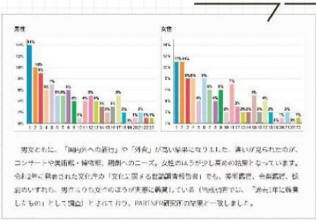
会員情報誌「PARTNER」で紹介





ご回答いただいたアンケート結果は、会員情報誌「PARTNER」でご紹介します。

「デジタルPARTNER」でさらに詳しく



※画面はイメージです。

さらに「デジタルPARTNER」では、男女別や年代別の集計結果をレポート・掲載しています。ぜひ、ご覧ください。
https://bit.ly/2HcKujH

最新アンケートにはこちらからご参加ください

公益社団法人 日本ユネスコ協会連盟

ご協力いただいたアンケートのご回答者数※に応じて、公益社団法人日本ユネスコ協会連盟に寄付いたします。
※上限3,000名。

寄付金は、公益社団法人日本ユネスコ協会連盟が行う、国内の自然環境や文化を守り継承する「未来遺産運動」に活用される予定です。当社は、同連盟の活動を支援しています。





PARTNER 11

NOV 2020

COVER

源光庵「悟りの窓」　写真／高崎勝二　※源光庵は現在、庫裏改修工事のため、拝観休止中です。拝観再開予定は2021年秋頃の予定。拝観をご希望の場合は、お寺に直接ご連絡いただくか、ホームページでご確認ください。https://genkouan.or.jp/



16



本号に掲載の情報は、新型コロナウイルスの感染拡大状況等により変更される可能性があります。
掲載施設・サービスのご利用時は、最新の情報をご確認のうえご利用くださいますようお願いいたします。





35



4

年間発行月
12月号 ―― 11月発行
2月号 ―― 1月発行
4月号 ―― 3月発行
6月号 ―― 5月発行
8月号 ―― 7月発行
10月号 ―― 9月発行
※2020年度は11月号臨時号を発行しました。

11月号 2020年10月25日発行
発行元
三菱UFJニコス株式会社
〒113-8411 東京都文京区本郷3-33-5
企画制作　株式会社日経BP
〒105-8308 東京都港区虎ノ門4-3-12
印刷　凸版印刷株式会社
〒101-0024 東京都千代田区神田和泉町1番地

内容に関するお問合せ
PARTNER編集室（日経BP読者サービスセンター内）
電話：03-6636-7907
受付時間：9：00～17：00
（土・日・祝日・年末年始は休み）

カードサービス・本誌送付停止に関するお問合せ
カード裏面または本誌の「カードインフォメーション」に記載のお問合先へご連絡ください。

編集統括　服部健一
編集人　中須譲二
編集長　飯村かおり
副編集長
池田悟、岸本洋美、水野孝彦
プロデューサー　澤畑淳司
編集ブレーン
中澤雄二（ユー・ヂーランド）、山本由樹（編）、内田順一（Chime of shigan）、プランテーション
アートディレクター
荒金大典（Cumu）
デザイン
Cumu、アドビスタ、エステム、高多愛
DTP　ビーワークス

MUFG 三菱UFJニコス

2020 Printed in japan
●この印刷物は、森林の保護を目的に全ページにおいてFSC® ミックス認証紙を使用しています。

FSC ミックス 責任ある木質資源を使用した紙 FSC® C014687

毎週更新

デジタルPARTNER

上質なカードライフを実現するWEBサイトをぜひお試しください！
https://www.partner.cr.mufg.jp/



話題のレストランで使える優待特典

えりすぐりのレストランでご利用いただけるお得な優待情報を毎週配信。電話でのご予約後、来店時にクーポンをスマホ画面に表示して、スマートにお食事をお楽しみください。



目的に応じた施設を簡単に検索

PARTNERが厳選するレストランやホテル情報を「デジタルPARTNER」はデータベースとして蓄積していきます。全国のさまざまなお店を目的に応じて簡単に探せる検索機能もありますので、ぜひご活用ください。



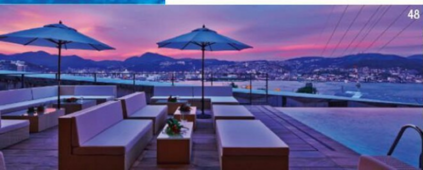
動画コーナーも充実

「デジタルPARTNER」では魅力たっぷりの映像もお楽しみいただけます。本誌に掲載した「HEAVENLY HOTEL」「世界スープ旅」のページと連動する動画をご案内しています。



美しいオリジナルコンテンツを多数ご用意

素敵な住まい方のインテリア記事、職人の手技による美しい工芸品、注目のジュエリーの選び方、一度は行ってみたい美術館情報など、上質な暮らしを実現するオリジナル記事を豊富な写真とともにお届けします。



48



56

18+

WHAT IS AVAXHOME?



来る（きた）べき日に必要なのは、覚悟と勇気と少しのユーモアのセンス



NEXT DESTINATION Vol.03

佐野元春

デビュー40周年を迎えながら、ライブは中止せざる得なかった佐野元春。だが時代の先駆者の視線は、次の時代へと向かっていた。

デビューして40年目となる2020年は、ファンの皆さんに楽しい恩返しができればと、いろいろ準備してきました。

ところが、この新型コロナウイルス感染拡大の影響を受けて、全国ライブツアーやアニバーサリーイベントが延期や中止という事態に追い込まれた。それに向けて多くの時間を費やしてきたから少し肩すかしを食らったような……。スイミングパンツをはいて、さあ泳ぐぞと思ったら、プールに氷が張っていたという感じですね。

ソングライティングの出口は、オーディエンスを前にしたライブだと考えている僕としては、それを取上げられたことはやりきれない思いがあります。それでも怒りはありません。目の前で起こっていることを冷静に観察して、詩にしたり音楽にしたりすることに心を傾ける。創作以外の実生活はマスクをするぐらいで、今の状況をつぶさにスケッチし続けることが僕の役割だと思っています。

よりポジティブな方向に転換していくきっかけに

物事には必ずいいことと悪いことがありますよね。このパンデミックで生活が困窮したり、仕事を失ったり、鬱（うつ）になったりする人がいる一方で、経済活動がストップしたことで、大気汚染が改善されるなど自然環境が本来の姿に戻っているという側面もあります。日々の報道に接していると、世界中がネガティブなできごとに終始しているように思い込んでしまいがちですが、地球全体で考えると、よりポジティブな方向に転換していく。そんなひとつのきっかけになる、という考え方もあるかもしれません。

それでも、このコロナ禍を受けて、理不尽な立場に立たされている人たちがいることには、行き場のない感情がこみ上げてきます。

インターネットで提供している『SAVE IT FOR A SUNNY DAY』というコンテンツでは、ライブ配信やセレクトショップブランドのBEAMSと組んだマーチャンダイジング（商品化）を展開。その収益は困窮する音楽に携わる人たちを救済するファンデーション（基金）にしています。このコンテンツには、来る（きた）べき日のために、今あるアイディアや夢、希望を蓄えていこう、という意味を込めています。

来るべき非接触社会への予行演習だととらえて

世界規模で起きているこの災禍（さいか）を、僕は人類の進化の途上だと解釈しています。つまり今の時代は大きく変容していると。「変化」という生易しい言葉ではなく「変容」している。この表現が軽率でなければいいのですが、来るべき日——非接触社会への予行演習だととらえています。

何ごともうまくいかないことは往々にしてありますが、本能と経験、そして知恵を使って、修復していく力が僕たちにはあります。

今年4月に配信した『この道(Social Distancing Version)』は、ザ・コヨーテバンドのみんなとオンラインでセッションしました。スタジオで膝をつき合わせてレコーディングができないなか、試行錯誤して辿（たど）り着いた解決方法です。

これがベストとは思っていませんが、新しい生活や人生のために、いろんな実験してみようと。

今は、音楽に対する信頼、愛、リスペクトがより深くなっています

地球が根こそぎの「変容」を迎えているとすれば、そこに向かうためには、覚悟と勇気、ほんの少しのユーモアのセンスが必要だと思っています。

言葉表現のスキルを磨くことが新しい時代には重要になる

ネットワークを介した言葉のコミュニケーションは90年代に始まったわけですが今、ネット上ではあちらこちらで喧嘩が生まれています。発言者の顔が見えないことをいいことに、とんでもない言説が流通し、それに輪をかけた心ない言葉が飛び交っています。

どうやら僕たちは、テキスト（文章）によるコミュニケーションについては、いまだ訓練中なのでしょう。

テキストによるコミュニケーションの重要性が増す非接触社会においては、言語表現のスキルを磨き上げることが求められています。それが新しい時代をサバイバルしていく上で重要なマター（課題）であり、地球で生きていく上での最低限のエチケットです。

僕は10代から言葉と格闘してきました。自分自身がよかれと思って紡ぎ出した詩でも、多くの人に届かなければ、言葉を変えて伝えようともがいてきました。

言葉表現のスキルを磨くことは、今の自分や状況をしっかり見つめることかもしれません。

人生も半分を過ぎると、守らなければならないことも多く、保険をかけて先のことを考えないといけないかもと思うこともあります。

今を生きることを忘れてしまうようなできごとが多いなか、言葉表現のスキルを磨くことは、混沌とした時代を乗越える手がかりになるかもしれません。

音楽の力を信じているから40年間音楽に携わってきた

僕の音楽は、80年代、90年代に青春を迎えた皆さんと一緒に時代を併走してきました。

僕らは、町や人々の心のありようが目まぐるしく変わっていくさまを目の当たりにし、想像を絶する事件や天災を経験してきました。

そして、どうやらこの先も人類は、さまざまな問題を抱えたまま突き進もうとしています。だからこそ、僕はアートの力を信じたいのです。

優れたアートには、気付かないことを気付かせてくれる力があります。ひとつの物事でも、アートに触れることで視野が一気に広がり、別の角度から多様な解釈ができるようになる。そんなさまざまな受取り方からなにか糸口が見つかり、心が軽くなったり前に進むことができたりする。アートにはそんな力があるのです。

さらに音楽には、なにかを糾弾したり、優しい気持ちになったり、人の心を明るくしたり、悲しみを共有したりする役割があります。

僕が40年にわたり音楽に携わってきたのは、そんな音楽の力を信じているからに過ぎません。

このちょっとやそっとでは対抗できないサブジェクト（問題）に直面して、今は、音楽に対する信頼、愛、リスペクトがより深くなっています。多くの人と共有するために、今、見えている景色を示唆するようなポエトリー（詩）や音楽を生み出せたらなと……。

日頃は気楽に暮らしてきましたが「ここはちょっと本気出すぜ」という感じなのかもしれません。

Motoharu Sano

シンガー・ソングライター、ミュージシャン、詩人。1956年、東京都生まれ。1980年3月シングル『アンジェリーナ』でデビュー。デビュー40周年の2020年は、コロナ禍のなか、自宅からネットを介したマルチレコーディングで作られたシングル『この道』、『エンタテイメント！』と立て続けにリリース。新たな試みとして40周年記念コンテンツ『SAVE IT FOR A SUNNY DAY』を開設した。10月7日にベストアルバム『MOTOHARU SANO GREATEST SONGS COLLECTION 1980-2004』『THE ESSENTIAL TRACKS MOTOHARU SANO & THE COYOTE BAND 2005-2020』を同時発売。





変わらない京都、

これからの生き方が見つかる、京都の旅

THE UNCHANGED KYOTO, & THE NEW KYOTO.

文・松浦弥太郎

京都に着くと、ふるさとの土を踏んだような安らぎをおぼえる。やわらかな東山の姿が、目に心に、あたたかく沁み込んでくる。

京都は、支えにしていい美しさ、敬慕するに足る美しさ、守らねばならない美しさに満ちている。古い時代に美とされてきたものが、いまなお美として息づき、なおかつ多様で新しい風がたおやかにそよいでいる。

京都には千年の歴史がある。そんな古都の重みは、古い神社仏閣、あるいは名所旧跡にみられるばかりでなく、人々が暮らしを営む、町のかたすみや路地の奥にもうかがわれ、訪れる者の心を癒やしてくれる。

毎年心待ちにしているのが、11月8日に祇園で催される「かにかくに祭」である。

写真／高崎勝二（扉）



天台宗五箇室門跡（ごかしつもんぜき）のひとつである三千院。重要文化財である往生極楽院（おうじょうごくらくいん）には、国宝の阿弥陀（あみだ）三尊像がある。地形を巧みに利用した境内は、紅葉とコケの鮮やかなコントラストが見事。なお、本文に記載の「かにかくに祭」は、2020年の開催は未定。

新しい京都。

2020年に向けて、世界の人たちを招く準備を整えていた京都。1200年間変わらない京都と、古都ならではの感覚をルーツにした新しい京都をご紹介します。

京都、とりわけ祇園を愛し、数々の歌を残された歌人吉井勇を偲ぶ習わしである。

白川のほとりに建つ「かにかくに祇園はこひし寝るときも枕のしたを水のながる」という一首が刻まれた歌碑に、華やかなだらりの帯が目に眩しい舞妓たちが菊の花を献花する、まこと静かな行事である。

いつもの宿のおもてなし。手仕事のおいしさに舌鼓を打ち、石庭で心をゆすぎ、そぞろ歩いて出合う手仕事の品。そのいちいちが質素できめがこまかい。それが京都。

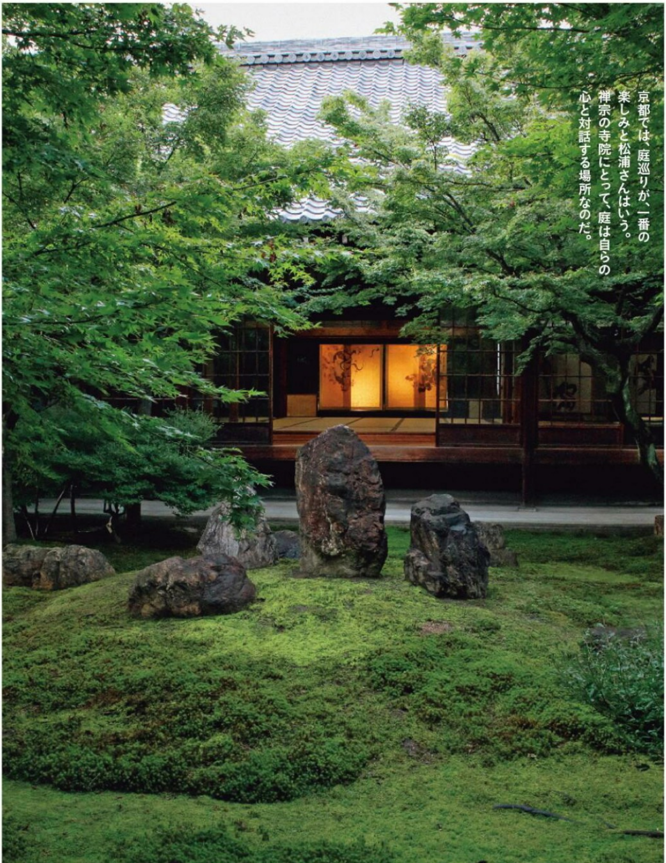
京都を語れば語るほど、『古今和歌集』の序にある「心あまりてことばたらず」という言葉に尽きる。

水も山も花も木も、そして人の心意気も美しい京都。その美しさのなかに僕は本来のしあわせとこれからの生き方を見出そうと足繁く訪れている。

庭に普遍の真理を学ぶ

京都では、庭巡りが、一番の楽しみと松浦さんはいう。禅宗の寺院にとって、庭は自らの心と対話する場所なのだ。

360度違う美しさを見せる庭と、心静かに対峙（たいじ）する



本坊中庭にある「潮音庭（ちょうおんてい）」。奥には俵屋宗達（たわらやそうたつ）「風神雷神図屏風（ふうじんらいじんずびょうぶ）」（複製）が飾られている

建仁寺 Kenninji

建仁寺は臨済宗建仁寺派の大本山で、1202年（建仁2）に開創された京都最古の禅寺。京都の花街・祇園から近い大寺院として知られている。昭和初期に、加藤熊吉により作庭された「大雄苑」、2002年に北山安夫により作庭された「潮音庭」「○△□乃庭」など、複数の枯山水庭園を楽しむことができる。写真は○△□乃庭（右）と大雄苑（左）。





幾何学模様が曖昧になり、やがて自然に還(かえ)ってゆく



北庭の市松模様の庭園。勅使門（ちょくしもん）から方丈（住職の居室）にかけて敷きつめられていた切石を再利用している





東福寺 Tofukuji

臨済宗東福寺派の大本山。広大な方丈には東西南北に4つの庭が配され、北斗七星、蓬莱、瀛洲（えいしゅう）、壺梁（こりょう）、方丈、京都五山、須弥山、市松の8つの意匠が盛込まれている。それらを釈迦（しゃか）の一生を表す「八相成道（はっそうじょうどう）」にかけて「八相の庭」と呼ばれている。写真は東庭の北斗七星（右）と西庭の井田市松（左）。



最小にして無限。大河の一滴の水音が聞こえてくる

約4坪の空間につくられた東滴壺（とうてきこ）は、日本最小の石庭として知られる。雨の一滴が大河となり大海に流れていくさまが表現されている

大徳寺 龍源院 Daitokuji Ryogenin

龍源院は臨済宗大徳寺の塔頭（たっちゅう）で、大徳寺の中でも古い室町時代中期の創建。方丈を中心として、南庭、北庭、東の壺石庭、開祖堂の前庭からなっていて、見る者自らが味わい、体得できる真の禅宗庭園として知られる。写真は方丈北庭にある龍吟庭（りょうぎんてい・右）と方丈前にある一枝坦（いっしだん）と呼ばれる石庭（左）。





京都最古の禅寺で、自分自身の心を見つめ直す

建仁寺



人間の心には本来、仏心（仏のように慈悲深い心）が宿っているが、嫉妬や悲しみが生まれ、次第に仏心から離れていく。

「誰でも簡単に仏心に戻れる方法がひとつだけあります。それは、美しいものを見ることです」。そう言うのは、建仁寺庶務部員の浅野俊道さん。

2002年、建仁寺の建立800年記念に、北山安夫によって作庭された「潮音庭」。その名の通り潮音庭には、自分の心の音を聞くことを大切にしてほしいという願いが込められている。潮音庭の特徴は、360度どこからでも鑑賞できるところ。普通の庭には正面が存在するが、潮音庭は本坊の中庭に位置するため、見る人によって正面が変わるのだ。

「ここを訪れたときには、お庭の周りを360度回ってみてほしいです。すると、一番きれいと感じる場所が見つかるはず。そしてそれは時期によってころころと変わるんです。見る人の心とともに、この庭は完成します」と浅野さん。俵屋宗達「風神雷神図屛風」の複製とともに見る庭の景色は圧巻だ。夏は新緑が、秋は紅葉が、冬は雪化粧が美しく、四季折々表情を変えるこの庭には、毎年多くの観光客が訪れるという。

そんな潮音庭と同時期につくられたのは、同じく本坊中庭にある「○△□乃庭」。木の根元から広がる枯山水の波紋が丸、庭の奥に盛られた砂が三角、井戸が四角の形でできており、地・水・火・風・空という、仏教の五大思想が表現されている。

「命」という漢字を○△□で表現しているという説や、人の心の形を表現しているとの説も。

「禅宗で一番大事にしているのは自らの心。お庭は仏教の思想を表現したものではありますが、思想に囚われることなく、思い思いに楽しんでほしいですね」

美しい庭で、自分の心の音に耳を澄ませてみては。

(住)京都市東山区大和大路通四条下ル小松町584 ☎075-561-6363 (営)10:00-17:00 拝観料（方丈・法堂）：一般600円、中高生300円、小学生200円 ※小学生未満無料 (交)京阪祇園四条駅から徒歩7分

修行のための巨大な寺はなぜ紅葉の名所になったのか

東福寺



紅葉の名所として大勢の観光客が訪れる東福寺。境内を横切る渓谷に架けられた橋から見る紅葉は、燃えるような美しさだ。

渓谷にはかつてたくさんの桜の木が植わっていたが、600年ほど前、すべてを伐採してしまった。春に咲く花が美しすぎて、人々が訪れ、修行の妨げになるからだ。代わりに植えられたカエデの紅葉が理由となり、皮肉なことに今では秋になると人々が訪れる観光名所になった。

東福寺の方丈には東西南北4つの庭があり、その中には8つの見どころがあるという。釈迦の一生「八相成道」から「八相の庭」と呼ばれるこの枯山水庭園は、作庭家・重森三玲によって1939年に完成した。石とコケでつくられた市松模様や、境内の隅に置かれていた古い礎石を使って表現した北斗七星。その斬新でモダンな意匠はアートな庭として、世界中から高く評価されている。

八相の庭で表現されているのは、海・島・山・大地・空、つまりこの世の森羅万象だ。その理由について、東福寺広報主事の明石碧洲さんが教えてくれた。

「禅には、自由自在の心、つまり囚われのない心を目指すという考えがあります。何かに囚われしがみつくから、手を離されそうになったとき、怒りや悲しみが生まれる。自分と他のものを分別してはいけないのです。その教えからすると、万物が庭に表現されているのは理にかなっていると思います」

禅僧がひたすら座禅を繰返すのも、自由自在の心を手に入れるためだという。

ただ、その難しさに、禅宗の修行僧には、1日の修行後の夜に修行道場を抜け出して、夜を徹して方丈の庭で座禅を組む「夜座」という習慣があるのだとか。何にも囚われない自由自在の心。その手がかりをつかむきっかけを、この庭は与えてくれるのだろう。

(住)京都市東山区本町15-778 ☎075-561-0087 (営)11〜12月第1日曜8:30〜16:00、12月第1日曜〜3月末9:00〜15:30 拝観料（方丈）：大人500円、小人300円 (交)JR東福寺駅から徒歩10分

一滴を大切にすることがやがて悟りにつながる

大徳寺 龍源院



大徳寺の塔頭寺院のひとつである龍源院には、日本最小といわれる石庭がある。その名は「東滴壺」。方丈と庫裏の間にある4坪ほどの空間だが、十分な存在感がある。

1960年に鍋島岳生が作庭した坪庭で、庭の手入れは、住職の東文洋さん自らが行なっている。

「一滴の水が小川をつくって大河となり、大海となるさまが表現されています。悟りも、いきなり生まれるのではなく、何気ない一言が積み重なって、初めて悟れるもの。一滴の大切さを伝えているお庭なんです」

東さんは続けて、庭の面白さについてこう語る。

「お庭は、自分を見つめる時間の材料です。枯山水は特に、ない水をあるものとして、心の中で感じなければならない。見て楽しむだけではなく、考えて楽しむ。それが、禅の庭の魅力だと思います」

龍源院は、方丈の建築も興味深い。室町時代の禅宗方丈建築をとどめている建物として、国の重要文化財にも指定されており、棟瓦は室町時代最古の様式のもの。500年ほど前につくられたという方丈の屋根をよく見ると、屋根を支える垂木の古さが、それぞれ違うことがわかる。

「500年前の建物といっても、全部古いものが残っているわけではなく、修復を重ねながら500年前の形状を保っています。たとえば、この屋根はすべて檜皮ぶきでできていて、管理が難しく、豪雨が続くとすぐに駄目になってしまう。全部違う素材にした方が楽なんでしょうけれど、昔の形状を残すために手間やお金をかけるのは、日本の築いてきた、ご先祖様を大切にするやさしさの文化。できるだけ保っていきたいです」

伝統を守ろうとする真摯な姿勢。そのことからは、東滴壺が伝える「一滴の大切さ」を感じざるを得ない。

(住)京都市北区紫野大徳寺町82-1 ☎075-491-7635 (営)9:00〜16:20 拝観料：350円 (交)市バス大徳寺前下車、徒歩5分

THE
UNCHANGED
KYOTO
2

歴史ある宿の最高のおもてなし

京都を代表する格式ある旅館のひとつ、柊家旅館。1818年の創業から受継がれてきたおもてなしは心遣いにあふれ、「訪れる度に多くを学ぶ」と松浦さんはいう。

錚々たる客たちの泊まった部屋でくつろいでみたい

麩屋町通りには「俵屋」「炭屋」「柊家」の3軒の老舗旅館がある。この中で柊家だけが「屋」ではなく「家」の字を使っている。

「来者如帰。お客様を温かくお迎えし、わが家に帰ったようなくつろぎでもてなす、それが創業以来、私どもで大切にしている理念ですので、屋号を『家』にしたのはそんな思いからだと思います」

柊家旅館の六代目女将・西村明美さんは、柔らかにほほ笑む、たおやかな女性だ。文人墨客や政治家など、明治・大正・昭和を代表する錚々たる客人たちに愛されてきた柊家。その200年の歴史は、宿の隅々に感じることができる。

柊家旅館には数寄屋造りの旧館と、15年前に建替えられた新しい意匠の新館が存在する。旧館には三島由紀夫や川端康成が愛した部屋もあり、ふと見上げると、「武者小路実篤の書」がある。「人間国宝の中川清司（木工芸家）の床の間の板」、「小川三知（明治・大正に活躍したステンドグラス作家）のステンドグラス」など、美





2



1



4



3

1.秋の料理の一品、鯛かぶら。聖護院かぶらや九条ネギなど、旬の京野菜が使われており、調理方法も趣向が凝らされている。2.旧館の一番古い一角の客室。縁側の庭が一望でき、その閑静な景色は街中の喧騒（けんそう）を忘れさせてくれる。出掛けず、部屋で1日くつろぐ人も多いのだそう。3.正面中玄関には「来者如帰」と書かれた額が飾られている。幕末の漢学者、重野成斎の書。わが家に帰ってきたようにくつろいでいただきたいという、柊家がずっと大事にしている理念だ。4.チャップリンの写真が残る茶室。部屋の名前はすべて数字で表されている。5.旧館には貸切り家族風呂が2つあり、一方には明治・大正に活躍した工芸家・小川三知によるステンドグラスが飾られている。6.1928年（昭和3）に発行された『旅館女中読本』には旅館のもてなしの項目が細部にわたって書かれている。7.各部屋には香炉などの古美術品がさりげなく置かれている。



7



5



6

術館もかくやという工芸品や書画、骨董の数々に出合うことができる。

下の写真で西村さんが座る部屋に掛けられた扁額「瑞気満堂」は、日露戦争の連合艦隊司令長官、東郷平八郎の書。大正天皇の御大典で宿泊した際、祝賀の言葉として残した言葉なのだという。

「旅館は旅の中で一番長く過ごす場所ですから、お客様に心地よく過ごしていただけるように、細部まで気を配らなければなりませんが、いつもくつろげる、変わらない柊家でありたいと思います」

川端康成が「染分けのやはらかい柊模様の掛蒲団」と書いた柊の模様が、布団だけでなくさまざまな場所に装飾されている。興味深いのが、ひとつとして同じ模様は存在しないこと。その伝統は新館にも受継がれ、柊を探すのもまた楽しい趣向かもしれない。

柊家旅館

Hiiragiya ryokan

㊟京都市中京区麩屋町姉小路上ル中白山町 ☎075-221-1136 客室数／旧館・和室21室、新館・和室6室、和式ベッド室1室 ㊕36,000円～（1泊2食付き、おひとり様料金。税別、サ込）㊋地下鉄京都市役所前駅から徒歩5分 備考：小学生以下のお子様のご利用時は事前に連絡をください



変わらない老舗の味が教えてくれること

京都には、食の楽しみもある。松浦さんが通う、歴史ある老舗の数々。滋味あふれる料理に舌鼓を打ちながら、受継がれてきた歴史を考えてみたい。

瓢亭 別館
Hyotei bekkan


1


4


3


2

南禅寺の門前で400年余りの歴史と、朝がゆを

約400年前、南禅寺へ参拝する人々の休憩所として茶店を始めたのが瓢亭の始まり。その後1837年（天保8）8月15日より料亭としてのれんを掲げるようになった。明治初年より始めた瓢亭の「朝がゆ」は、丹波産のコシヒカリを注文が入ってから炊く。幕末の資料にはすでに名物と記された「瓢亭玉子」や、季節の八寸とおかゆがセットになっている（4,000円、税・サ別）。毎年12月1日から3月15日は、白がゆではなく、うずら肉と芹を炊込んだ雑炊「鶉がゆ」に変更になる。

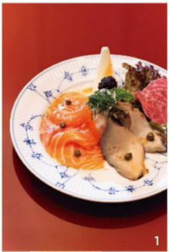
1.白がゆには、吉野葛のあんをたっぷりとかけて。2.本館の隣に、おかゆや弁当を中心に提供する「瓢亭 別館」ができたのは今から54年前。3.生米から鉄釜で一気に炊き上げる。さらっとした食感のために、炊置きは絶対にしない。4.おかゆの前に出てくる八寸。名物「瓢亭玉子」は、庭で放し飼いにしていた鶏の卵をゆでで、旅人に出したのが始まり。

㊟京都市左京区南禅寺草川町35 ☎075-771-4116 ㊮3/16〜11/30は8:00〜11:00、12:00〜16:00。12/1〜3/15は9:00〜11:00、12:00〜16:00（木休）㊛地下鉄蹴上駅から徒歩5分

祇園ゆたか

Gion YUTAKA


4


1


2


3

低温でじっくり焼き上げられる祇園のステーキ

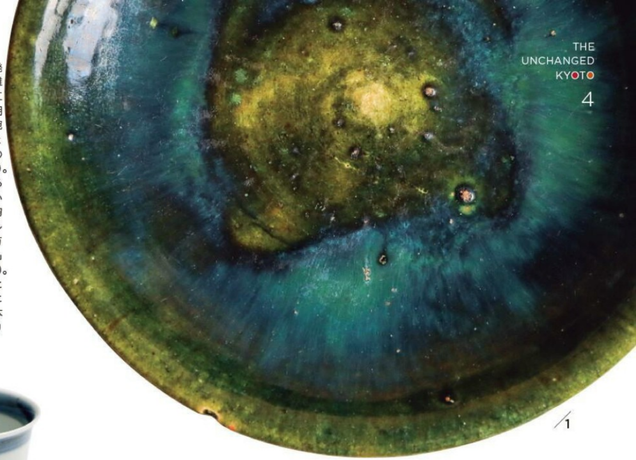
この日の「特選フィレステーキ」は近江牛。6kgの肉の塊から、ステーキに使う分はなんと800gしか取れないという。その時々で一番新鮮で質の良い肉を、オーナーの高田衛さんが仕入れている。

先代が生み出したステーキは、焼き方が独特だ。鉄板の上にニンニクスライスを敷いて、その上に肉の塊をのせる。ふたをしてそのまま15分。ニンニクの香りをまとったステーキは、焼き目のない蒸しあげたような食感だ。50年変わらない味は、ゆたかを愛する祇園のお客様とともに、これからも守られ続けていく。

1. アワビやサーモン、牛たたきの「オードブル盛り合わせ」（12,000円、税・サ別）。**2.** ステーキを焼く2代目の高田シェフ。**3.** 祇園ゆたかは、かつてお茶屋だった京町家を現代によみがえらせた名店。2階にはお座敷があり、芸妓さんや舞妓さんを交えた宴席なら、踊りを楽しむこともできる。**4.**「特選フィレステーキ」（16,000円／100g～、税・サ別）。

㊟京都市東山区祇園町南側四条花見小路下ル四筋目東入ル ☎075-531-0476 ㊪11:30～L.O.13:30、17:30～（不定休）㊌京阪祇園四条駅から徒歩5分 備考：営業時間の変更あり

1.瀬戸織部の大皿。茶陶として発展した美濃織部とは違い、日常雑器に織部釉の深い緑が美しい。江戸時代後期（40,000円）。2.李朝初期につくられた刷毛目小碗（75,000円）。日本に伝わり茶碗として愛用されていた。3.19世紀の米国スリップウェア（45,000円）。スリップウェアとは、17世紀ごろに英国で作られた、スリップという泥状の化粧土で模様を描いた陶器のこと。4.17～18世紀のデルフト陶器（250,000円）。5.古伊万里の染付。横縞の模様は「輪線」と呼ばれる。江戸後期（50,000円）。6.平安後期の越前の三筋壺。横に走る３本の線がいい景色に（250,000円）。※掲載商品は、本誌発行時点で売切れの場合があります。
※すべて税別

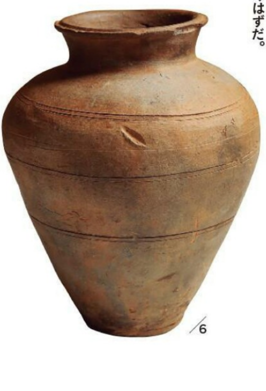

1


5

日本文化、伝統の美しさに触れる

職人の繊細な手仕事の品を求め、松浦さんはそぞろ歩く。質素な佇（たたず）まいに潜む美しさにきっと、心が動くはずだ。


2


6


4


3

古いものを毎日使う豊かさを教えてくれる店

もともと割烹（かっぽう）店だった店内を改装して、骨董品店にしたのは、現在の店主・杉本理さんのお父さん。作陶もされていたという。

大吉には国内にとどまらず、日常使いできる海外の骨董も違和感なく収集されている。

「自分が使いたいと思えるものを選んでいます。シンプルで愛らしいデザインが好きなのですが、そういうものでも数百年前のものだったりするから面白い。気に入ったら、自分で使ってから店頭に並べることもありますよ」

そう言って見せてくれたのは、オランダ・デルフトの花瓶。日本では茶道の水指（みずさし）に見立てて使われていた（写真４）。経年の肌のぬくもりと素朴な文様で、日本の民芸にも通じる美しさだ。

大吉
Daikichi

㊟京都市中京区寺町通二条下ル妙満寺前町452 ☎075-231-2446 ㊡木～日の11:30～16:00（月・火・水は休）㊋地下鉄京都市役所駅から徒歩5分

清水焼には丹精込めた職人の手仕事が

野々村仁清や尾形乾山などの名工が礎を築いた京の焼き物。清水焼はその技法を今に受継ぎ、手書きの絵付けが特徴の、華やかな陶磁器だ。竹虎堂は清水寺にもほど近い、創業138年の老舗。「京都の職人さんが手で作って描いている、こだわりのある清水焼を多く仕入れています。いいものは、いくら使っても飽きないですから」と、店主の本庄正明さん。

清水焼を支えているのは、器を形作る成形や、絵や模様を描く絵付けの職人たち。大量生産のものとは違う繊細な手仕事は、同一のデザインでも同じものは2つとない。じっくりと手に取って気に入る器を選びたい。写真8の鳥獣戯画の器は、長年、松浦さんがひいきにしている絵師による逸品だ。

竹虎堂

Chikukodo

㊟京都市東山区五条橋東3丁目406 ☎075-561-2751 ㊖10:00〜18:00（日・祝日休）㊦京阪清水五条駅から徒歩5分

10／



9／



7／



11／



8／



12／



7. 金彩三色七宝香炉（120,000円）。繊細な絵付は、樋口進さんによるもの。**8.** 鳥獣戯画のとくり（7,000円）と、同じ絵柄の杯（3,000円）。鳥獣戯画の京焼きは他にもたくさんある。**9**. 金彩三色七宝瓢形（60,000円）。絵付は7と同じく樋口さんによるもの。**10.** 赤絵鳳凰竜大皿（220,000円）。**11.** 小さくてお手頃な豆皿なども店内にはたくさんそろう。上・月うさぎ小付（2,600円）、下左・一閑人三方花小付（3,600円）、下右・貝形とじめ月渦雲錦小付（4,000円）。**12.** 内外雲錦洋酒杯（32,200円）。雲錦とは、桜を雲に紅葉を錦に見立てた柄。春から秋まで季節を問わず使用できる。※掲載商品は、本誌発行時点で売切れの場合があります。※すべて税別



宿泊者以外も人が行き交う開かれたロビー。右上は、鹿児島の障がい者支援施設・しょうぶ学園のファブリックアート。

エースホテル キョウト

Ace Hotel Kyoto

(住)京都市中京区車屋町245-2 新風館内 ☎075-229-9000 客室数／213室 (料)30,000円～（税・サ別）(交)地下鉄烏丸御池駅直結
備考：建築デザイン監修は隈研吾氏、内装デザイン監修はコミューンデザインが担当









1.多くの客室にはターンテーブルを設置。2.保存棟のエーススイート。照明はイサム・ノグチ。3.ポートランド発「STUMPTOWN COFFEE ROASTERS」が日本初出店。4.ランプシェードは「金網つじ」。京都らしい装飾もちりばめられた、バー＆タコスラウンジ「PIOPIKO（ピオピコ）」。

THE NEW KYOTO 1

未来へ続く新スタイルのホテル

2020年京都にオープンした最新ホテルは、これまでにないスタイルを持ち、これからの先駆けとなっていく予感が。

米国で人気のホテルが、ついに日本初進出！

1999年に米国・シアトルで生まれたエースホテルがアジア初進出。2020年6月から烏丸御池の新風館にプレオープンしている。フレンドリーな外国人スタッフも多く、ホテルの格式とはまた違う空気感が館内随所に流れている。213室ある客室のすべてに97歳の現在も第一線で活躍する染色アーティスト・柚木沙弥郎氏による作品が飾られ、いくつかの部屋にはギターが置かれるなど、アートや音楽に満ちあふれた、ホテルステイが新しい。

写真／エレファント・タカ（P.28、P.33上）福森クニヒロ（P.29、P.31、P.32）伊藤信（P.30）高嶋克郎（P.33下）　文／蔵 均（クラッキ P.28-33）

街の遺産である元小学校を生かし再生

清水寺や八坂の塔に囲まれた、京都風情あふれる場所に2020年3月オープン。1933年、地元有志の尽力でこの地に元清水小学校が移転新築された校舎の意匠を未来に残そうと、校舎をそのまま生かしてホテルにつくり変えた。面影は残しながらもラグジュアリーさを新たにまとった館内は快適で、外に出掛けずに過ごすゲストが多いというのも納得。デュカス・パリ監修の「ブノワ京都」や、名バーテンダーがカウンターに立つ「K36」で本物の味をどうぞ。

ザ ホテルセイリュウ キョウトキヨミズ

ザ・ホテル青龍 京都清水

㊟京都市東山区清水2-204-2 ☎075-532-1111、「ブノワ京都」☎075-541-0208、「K36」☎075-541-3636 客室数／48室 ㊊69,286円～（1室2名利用時／税・サ込、朝食付）㊋JR京都駅からタクシー約15分、清水道バス停から徒歩約5分



1.バー「K36」で腕をふるうのは京都の名店「K6」の西田稔氏。クラシックレシピのカクテルをぜひ。2.芝生が敷かれたガーデンはかつての校庭。3.一般客も利用できるレストラン「restaurant library the hotel seiryu」。4.懐かしさでエレベーターを使わず利用するゲストも多いという階段。









法観寺の八坂の塔が目の前に見えるスイートルーム。ゲストルームやガーデンからも塔を鑑賞できる。

京の美意識とキュイジーヌの融合

京都らしい美意識があり、革新的な料理を提供するレストランが、２０１９年末から２０２０年にかけて続々とオープンした。


1


2

京都らしい場所で野菜に感動するイタリアンを

前菜の、イルヴェーゴのインサラータ(サラダ)を食して、野菜の濃厚なうま味に驚かされる。京都のイタリアンやフレンチのレストランで20年以上腕をふるってきた水谷健太シェフが、野菜専門店「マルシェノグチ」に出合ったのは8年前。その考え方や姿勢に共感し、無農薬、減農薬の健康な野菜を使い続けている。２０２０年3月にオープンしたこの店でも、野菜とイタリアンが美しく融合。カリフラワーのピューレを2時間炒めてパウダーにするなど、丹念に繊細に仕込まれるシェフの技と感覚がちりばめられたコースは、締めのリゾットまで至福が続く。

ヴェルデ イタリアーノ イル ヴェーゴ

verde italiano il Vego

㊟京都市左京区岡崎円勝寺町57-8 ☎075-748-1811 ㊎18:00開店、18:30一斉スタート、22:00まで（月・第2火休）㊋地下鉄東山駅北1番出口から徒歩約5分 備考：10,000円（税・サ込）のおまかせコースのみ


3


4

1.この日のインサラータは、スズカボチャやショウガなど17～18種類の野菜をそれぞれに味付けし盛合わせた美しいひと皿。2.カモのセミクルードは、カモの塩漬けをあぶり、外はパリッと中はやわらかく。ラディッシュ、ビーツを添え、「赤と白の色彩で」とシェフ。3.店の前には白川が流れ、春は桜、5月末にはホタルを鑑賞できる抜群のロケーション。4.カウンターから見るシェフの手際も楽しい。



4



5

ベルロオジエ

VELROSIER

㊟京都市下京区河原町通四条下ル2丁目稲荷町318-6 GOOD NATURE STATION 2F ☎075-744-6984 ㊔12:00～15:00（完全予約制、12:30までに入店）、18:30～22:30（完全予約制、19:00までに入店）（月休、不定休）㊋阪急京都河原町駅4番出口から徒歩約2分

五感で感じる中華ベースのガストロノミー

「ヌーベルシノワより一歩先、新しいものを創り出したい」。岩崎祐司シェフのその思いは、コースの一品ひと品に圧倒的に表れている。たとえば看板料理のひとつである餃子は、「慣れ親しんだメニューを一度分解して昇華させる」とシェフが言うように、丸い器に、ニラの茶わん蒸し、豚とキャベツのミンチ、餃子の皮などを段々に重ねていき、仕上げにニラのシャーベットを載せる。「熱いものと冷たいものを一緒に食べると脳が刺激されるんですよ」とシェフが目指す五感で感じる逸品。中華の枠を超えた斬新な料理に胸躍るだろう。

1. 定番のフォアグラ最中は、紹興酒に漬けたフォアグラと季節のジャムを挟んで、フラワーボックスさながらの演出で提供。2. 前菜は、ハモと大葉の中華風天ぷらとタコのやわらか煮。3. 見た目からは想像できないが、なんとこれが餃子。4. オープンキッチンは、ライティングされたステージのよう。5. 黒をベースにした店内。※料理はすべておまかせディナーコース18,000円（税・サ別）から。



1



3



2

今の気分を NEW KYOTO で買う

京都というルーツを大切にしながら新しい感覚を融合させたセレクトショップが面白い。まさにNEW KYOTO。

1.デンマークの「NORDIC TALES」のBright Bloom 39,000円。2.フィンランド・アラビアのHeikki Orvolaの器3,800円〜。3.台湾の「KAMARO'AN」のミラー37,000円は、先住民族・アミ族の編む文化を生かしたもの。4.東京都大田区のネジ工場が制作したSmall Factory Ring「町工場リング」8,200円〜。5.「NIKARI」のDECEMBER CHAIR 156,000円。6.ギャラリー。7.宮脇夫妻。8.1階のショップ。



1



2





3



5



4



8



7



6

50年後も残る上質なデザインをセレクト

フィンランドのヴィンテージアイテムを扱っていたショップ「サルミアッキ」が、2018年に移転し再オープン。「12年やってきて、もう少しフラットに自分たちがいいと思えるものをセレクトしたくなりました」と、店主の宮脇啓・美和夫妻。

オフィスだったビルを自分たちの手でリノベーションし、1階には国内外からセレクトしたアイテムを置くショップ、2階にはギャラリー、3階にはフィンランドの家具ブランド「NIKARI」の正規販売店（上写真中央）がある。「50年後も残る、本質にふれるデザイン」という視点で集められたものは、店名の由来となった〝継往開来〟のごとく、伝統を重んじつつ未来につながるものばかり。

ケイオカイライ

keiokairai

㊟京都市左京区一乗寺高槻町28-2 keiokairai-bld. ☎050-7121-2850 ㊎11:30〜18:00（水休、不定休）㊋叡山電鉄一乗寺駅から徒歩約5分

※掲載商品の価格はすべて税別です

㊟京都市左京区岡崎円勝寺町36-1 2F ☎075-744-0680 ㊝11:00～18:00(月休、不定休) ㊮地下鉄東西線東山駅北1番出口から徒歩約7分

エッセンス キョウト

essence kyoto

美しいニッポンの器と手仕事とお茶

「シンプルに見えて、質感や佇(たたず)まいに存在感があるものをセレクトしています」と店主の荒谷啓一さん。妻の里恵さんと使ってみていいと思った器や手仕事を真っ白な空間に並べる。作家へのインタビューを通じてモノが生まれる背景を探るなど、奥深く作品の本質を案内してくれるのがうれしい。お茶の商社で輸出入に携わっていた里恵さんは、茶師と協力して無農薬、減農薬のオリジナルの茶葉を紹介。クオリティーの高い日本のモノを海外に伝えていきたいという、2人の願いが詰まったショップだ。



1. 赤木明登の輪島能登紙衣飯椀(小) 15,000円。2. お茶をいれる里恵さん。3. 二階堂明弘の鋳器(しょうき)ドラ鉢5,500円。4. 玉露などをいれる焼締の宝瓶15,000円。備前の森本仁作。5. オリジナルの茶葉のゆず煎茶(60g) 1,600円とあさのか(60g) 2,200円。

着物スタイルの可能性を広げるショップ

「着物を着る男性をもっと増やしたい」という願いのもと、男性着物専門店が2020年6月、新装した新風館にオープンした。和服にベレー帽を合わせたり、雪(せっ)駄(た)の底に「ビブラムソール」をあしらったりと、従来の着物コーディネートにはないユニークな発想のアイテムも多数そろう。

着物は丹後御召(おめし)、西陣御召などの生地を選び、2週間で仕立てるオーダーメード。体にぴったり合った粋な着物に、スタイリッシュな小物を合わせると、京都の街を歩くのがいっそう楽しくなりそうだ。



1. 火消コート148,000円。2. 伊藤若冲の鶏図が描かれた「KIJIMA TAKAYUKI」のハット14,000円。3. 「ビムラムソール」の雪駄32,000円。4. デザイナー・T-マイケルとコラボしたT-KIMONO 85,000円、羽織80,000円。

ワイアンドサンズ キョウト

Y. & SONS KYOTO

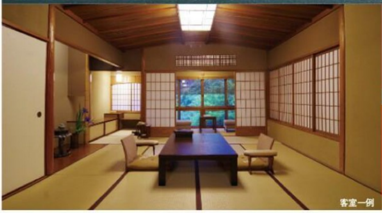
㊟京都市中京区烏丸通姉小路下ル場之町586-2 新風館内 ☎075-256-4090 ㊝11:00～20:00(不定休) ㊮地下鉄烏丸御池駅直結 備考:仕立ては丹後御召109,000円～、西陣御召135,000円～

京都を代表する名旅館による 最高のおもてなしをご堪能ください

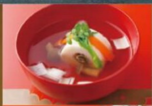
今号の特集「変わらない京都、新しい京都。」(P.22～)でご紹介した歴史と格式ある老舗旅館、柊家旅館。創業200年以上の歴史を感じる旧館と、15年前に新たに建替えられた新館があり、まさに新旧それぞれの味わいを感じることができます。これまでも川端康成、三島由紀夫など多くの文人墨客に愛されてきた、歴史と格式のあるおもてなし。くつろぎの時間を堪能できます。



柊家旅館 外観



客室一例





柊家旅館(ひいらぎや りょかん)

1818年創業。200年以上の歴史をもつ、京都を代表する老舗旅館。京都の街の中心部に位置し、四条河原町や新京極通の繁華街や祇園などの観光にも便利な場所にありますが、周囲は昔ながらの風情を残し、閑静で落ち着いたたたずまいです。

※画像はイメージです。

旅を彩るポイント

- 到着時、客室にてお抹茶とお菓子をご用意
- 夕食時、食前酒として地酒をご用意
  (おとなのみ／おひとり様1杯)
- 結婚記念日・誕生日など、記念日のお客様に夕食時、赤飯をご用意
  (前後7日間以内／グループ全員)

■出発日／2020年10月1日(木)～2021年3月31日(水)
※12/16、12/31～1/3除く
※3/31出発は新幹線利用プランの設定はありません

■出発地／東京(新幹線利用プランの場合)

■利用ホテル／柊家旅館

■基本旅行代金／2名1室利用時・おひとり様(8畳／1泊2食)
【東京発着新幹線利用プラン】64,900円～70,300円
【宿泊プラン】44,100円～49,500円
※小学生以下(乳幼児含む)の入館・宿泊はできません。

旅行企画・実施／株式会社日本旅行 赤い風船東日本事業部 東京都墨田区堤通1-19-9(観光庁長官登録旅行業第2号)一般社団法人日本旅行業協会正会員／ボンド保証会員／旅行業公正取引協議会会員

TOUR DESK ―ツアーデスク―

お申込み・お問合せ
https://order.assistancedesk.jp/?S_CD=03

※2次元コードは機種によりご利用いただけない場合があります。

受託販売：株式会社JTBグローバルアシスタンス 東京都千代田区岩本町2-1-15(東京都知事登録旅行業第3-3716号) 一般社団法人日本旅行業協会正会員

※新型コロナウイルス感染拡大防止のため、ツアーの中止や延期、一部内容が変更となる場合があります。



江戸前ずしの本場は江戸、つまりは東京ですが、
周囲を海に囲まれた日本は、地域によって多様な海の幸に恵まれ、
その土地ならではのネタに江戸前の仕事をほどこしたすしを
各地で味わえます。江戸前の東京を起点に、蝦夷前の札幌、
能登前の金沢、玄界灘前の九州は唐津を訪ねます。

写真／キッチンミノル（P.35、P.38-39、P.42-43）、日置武晴（P.36-37、P.40-41）　文／和田紀子

[東京・札幌・金沢・唐津]

口福（こうふく）のすしを求めて 北へ、南へ。

TOKYO

【東京】

AREA.1



スルメイカをサッと煮た煮イカ、シバエビのすり身を混ぜて薄く焼いた玉子、塩でアクを抜いた赤貝は、握る前に甘酢にくぐらせる。塩と酢で〆たコハダは3日ほど寝かせて余分な酢をきる。キスは塩をあてて酢で洗い、握る前に再度酢に通す。エビは、才巻エビをゆでて甘酢になじませる。ヒラメは半日昆布で〆る。煮穴子は小ぶりの穴子を酒、砂糖、醤油で軽く煮た"さわ煮"。タイは湯引きして軽く塩で〆る。マグロのヅケの詳細は後述。

弁天山美家古寿司（べんてんやまみやこすし）

江戸前ずしの伝統をかたくなに守る老舗

マグロのヅケは、サクのまま湯引きして煮切り醤油に漬けているので、中は鮮やかな赤身でフレッシュなま。サッと煮たイカはやわらかく、サクサクかみ切れて酢飯と見事に混ざり合う。天ぷらのイメージが強いキスは、実は江戸前ずしのネタの中でも歴史が古く、軽く塩と酢で〆、シバエビのおぼろをかませて握る。

1866年（慶応2）に東京・浅草に創業した弁天山美家古寿司は、伝統的な江戸前の仕事をかたくなに守り続ける都内でも屈指の老舗だ。

「江戸湾で取れた魚を握るから江戸前だといわれますが、東京・両国にあった「華屋與兵衛（はなやよへえ）」が握りずしを考案した1824年（文政7）、つまり江戸時代に確立されたから江戸前ずしだと私は解釈します。当時全盛だった大阪風の押しずしに対して、東京風の握りずしを江戸前ずし。握ったものなら何でも江戸前です」

と5代目店主の内田正さん。そもそも"江戸前"という言葉は、うなぎに用いられていたもので、背開きにしたり、蒸して焼いたりといった江戸ならではの調理技術のことだ。握りずしについても同様で、当時は魚の輸送手段や冷蔵、冷凍の技術もなかったため、魚をおいしく、かつ長もちさせるために、すべてのすしネタに煮る、蒸す、漬ける、〆るといった下ごしらえをしていたという。



5代目の内田正さんは、1943年浅草生まれの77歳。「私が考えるすしは、酢飯、新鮮なわさび、酢飯に合うよう仕事をしたすしネタ、煮切りやツメ、この4つのバランスです」

丁寧な仕事をほどこした江戸前ずしの神髄を味わう



10カンのコース「浅茅（あさじ）」5,500円（税別）。奥左から、タイ、赤貝、ヒラメの昆布〆、コハダ。中左からマグロのヅケ、玉子、キス、エビ。手前左から煮穴子、煮イカ。新潟県の米問屋「天屋」から仕入れた特別栽培米のコシヒカリに、「横井醸造」の赤酢、塩、若干の砂糖を加えた酢飯はやや硬めで、口の中ではらりとほどける。「うちのシャリは、酢と塩の分量がやや多めなので、生の魚より仕事をほどこした魚がよく合うんです」



マグロのヅケは、1カン分ずつ切り分けたマグロを漬ける“切りつけ型”ではなく、サクのまま湯引きして氷水につけてから、3時間ほど煮切り醤油に漬ける“サク取り型”。





握る前にネタを洗う酢は、生酢と甘酢の2種類を使い分ける。穴子とイカの煮汁を合わせて煮詰めた“ツメ”は煮イカや煮穴子に、玉子以外の握りにはすべて“煮切り”をぬって供される。



シバエビのおぼろをはさんで握るのも江戸前の正統な仕事。「最近では豊洲市場ででき合いのものが安く手に入りますが、うちは今でも店で作ります」。キスのほか、玉子とエビにもはさむ。

「時代は移り、生魚を握る店も増えましたが、私の店は良くいえば伝統的、悪くいえば頑固に戦前の仕事を踏襲している変わった店なんです」と内田さんは笑うが、ここまで徹底した江戸前の仕事は、今となっては逆に新鮮。その技は6代目の山下大輔氏に確実に受継がれている。

RESTAURANT DATA

㊟東京都台東区浅草2-1-16 ☎03-3844-0034 ㊢12:00～14:30（最終入店14:00）、17:00～21:00（最終入店20:00）※日・祝日は12:00～18:30（最終入店18:00）（月、第3日休）㊋東武スカイツリーライン・伊勢崎線浅草駅から徒歩2分、地下鉄浅草駅7番出口から徒歩3分









1.西牧光浩さんは1976年札幌生まれ。東京で7年、札幌で10年修業の後、2012年に独立。2.カウンター10席。おまかせコース15,000円（税別）のみ。お通し、刺身、焼物、季節のもの、茶わん蒸し、握り、汁物とデザート。3.ボタンエビは手渡し。









4.茶わん蒸し目当ての常連客も多い。主役は新得町産の原木シイタケ。海の幸と山の幸がギュッと詰まっている。5.積丹（しゃこたん）半島産のバフンウニは、甘みを引立てる熊石産の粗塩で。6.戸井産のマグロの中トロは、ほどよく熟成されたまったりとした味。7.北海道でしか取れない貴重な魚、シシャモ。鵡川（むかわ）産のものを軽く塩と酢で〆て2枚付けに。

鮨 西光（すし きいこう）

究極のすし、手渡しに感動

札幌随一の繁華街、すすきのの真ん中で、「魚はもちろん、北海道を丸ごと味わってほしい」と店主の西牧光浩さんは威勢がいい。カウンターのガラスケースには、ウニやイクラ、毛ガニといった北海道ならではの新鮮なネタがずらりと並び、素材の良さを生かし、手をかけずに生のまま握るものと、江戸前の技を感じさせるものがバランスよく供される。ボタンエビやキンキなどのくずれやすいネタは直接手渡しするのが西牧さんのスタイルで、手にするとふわりと軽い握りは、口に入れた瞬間にほろほろとほどけていく。これがすしの究極の姿かもしれない。

RESTAURANT DATA

㊟北海道札幌市中央区南6条西3-6-6 NEXTビル1F ☎011-511-1544 ㊖17:30～最終入店21:00（日・祝休）⊗札幌市営地下鉄すすきの駅から徒歩4分 備考：完全予約制。予約は17:30、18:30、19:30、21:00



“4つ”の海に囲まれた北海道ならではの豊富なネタに舌鼓み

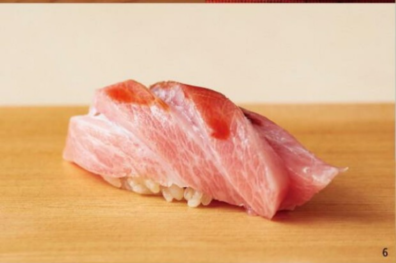
1.網走のニシンは醬油にくぐらせてから炭火であぶり、大根おろしをのせて。2.酢飯の上にアワビの肝と蒸しアワビをのせ、アワビのだしのあんをかけた小丼。3.毛ガニは、カニみそとあえた腹の身と脚の身をダブルで。「淡路の藻塩で輪郭がいっそう際立ちます」。4.甘みが強くてコクがある仙鳳趾（せんぽうし）のカキ。3分ほど湯に入れ、温かい状態で。







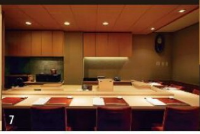






7.カウンター6席。つまみ8品、握り13カンほどのおまかせコース25,000円（税・サ別）。8.田村光明さんは1970年小樽生まれ、札幌育ち。





5.網走の釣りキンキは、半日干してうま味を凝縮させている。6.1週間寝かせた大間のマグロ。

鮨菜 和喜智（すしさい わきち）

住宅街にたたずむ ミシュラン二つ星店

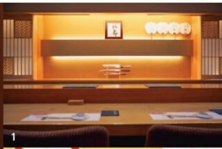
円山公園からほど近い住宅街にたたずむミシュラン二つ星の人気店。店主の田村光明さんは、東京・瀬田の「寿司久」などで江戸前ずしを学び、2003年に札幌で独立。北海道産米の「ななつぼし」と「ゆめぴりか」をブレンドし、京都の「富士酢」を使った個性的な酢飯は、〆る、あぶる、干す、温めるといった、ひと手間加えたインパクトの強いネタとの相性抜群。北海道の魚はもちろん、自身が好きな九州の魚も使い、「以前は熟成させたりもしましたが、今は最高のものを極力シンプルに出すことを心がけています。素材がすべてです」と田村さん。

RESTAURANT DATA

㊟北海道札幌市中央区南2条西25-1-22 ☎011-640-3768 ㊫18:00～最終入店20:30、日・祝日は12:00～14:00も営業（月休、月1回不定休）㊍札幌市営地下鉄円山公園駅から徒歩5分 備考：予約は18:00、20:30の完全2交代制



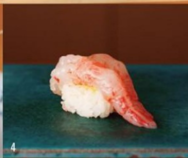

3


1


2

1.カウンター7席、テーブル4席、座敷10席。昼は握りのおまかせ5,000円～、夜は料理と握りのおまかせ12,000円～（ともに税別）。2.乙部友寿さんは1974年金沢生まれ。京都で和食修業の後、金沢ですしの道へ。3.ノドグロはあぶってアンデスの岩塩で。


6


4


5


7

4.1日寝かせた富山のシマエビは、プリッとした食感と上品な甘み。5.塩竈のマグロの大トロをあぶりで。6.蒸しアワビの肝あえ。立体感のある盛付けは、和食出身ならでは。7.初めて目にする人は、その職人技に圧倒されるイカの握り。「小松弥助」のスタイルを踏襲し、ねっとり感と甘みを出すため、アカイカ（剣先イカ）を3枚に下ろして細切りにして握る。

鮨処（すしどころ） あさの川（あさのがわ）

すしの基本を守り さらなる美味を追求

東京・銀座「すきやばし次郎」と並び称される金沢「小松弥助」のすし職人、森田一夫氏のアドバイスのもと、2016年に主計町（かずえまち）茶屋街にオープン。鮮やかな九谷焼の板皿で供されるすしは、地魚だけにこだわらず、その時季一番おいしい魚を全国から取寄せ、ネタで酢飯を包み込むように握るのが特徴的だ。

「最初は普通に握っていましたが、ここは花街なので、芸者さんが食べやすいよう握っていたら、丸くなりました」と店主の乙部友寿さん。江戸前ずしの基本は押さえつつ、〝こうあるべし〟に縛られるのではなく、さらなるおいしさを突き詰めている。

RESTAURANT DATA

(住)石川県金沢市主計町2-13 ☎076-222-1114 (営)11:30～最終入店14:00、17:30～最終入店21:30（水・木休）(交)北鉄バス橋場町バス停から徒歩1分以内



北陸の魚に、芯の通った江戸前の技が光る艶っぽいすし

1.コリコリの食感がたまらないバイ貝。口の中でハラリとほどける酢飯との相性も抜群。2.金沢のガラス作家、艸田（くさだ）正樹作の器で供されるつまみ。トヤマエビ（ボタンエビ）のコノワタあえ。3.粘りとハリのバランスがいいアカイカは、5枚に下ろしてから細切りにして握る。4.「生で食べておいしいものは時間と手間をかけます」と1日寝かせたタイ。



3



4



2



1



6



5



8

7.カウンター9席。おまかせコース20,000円(税別)のみ。8.木場谷光洋さんは1973年富山生まれ。毎朝氷見や新湊の漁港で魚を仕入れてから店へ。



7

5.大間の1本釣りのマグロをヅケに。赤身の爽やかな酸味が心地いい。6.大ぶりのコハダは酢で〆てから2日置いたもの。すがすがしい〆具合。

鮨 木場谷（すし きばたに）

富山湾の魚で正統の江戸前ずしを

富山湾で取れた新鮮な白身やイカ、バイ貝などの合間に、江戸前の仕事をほどこしたコハダやマグロのヅケを。硬軟織り交ぜてリズミカルに供されるすしは、最後まで食べ疲れることなく、するすると胃におさまっていく。店主の木場谷光洋さんは、築地市場で働いた後、東京・銀座「鮨 青木」などで修業。故郷に戻り、出張専門のすし職人として腕を磨き、すしの激戦区である金沢に2016年、店を構えた。

「マグロ以外はすべて地魚。特に富山湾の魚は味が濃い。そのおいしさを知ってもらえたらいいですね」

RESTAURANT DATA

㊟石川県金沢市彦三町1-8-26 1F ☎076-256-1218 ㊌17:00～最終入店21:00 日休、不定休あり ㊋JR金沢駅東口からタクシーで10分、金沢ふらっとバス「此花ルート」彦三緑地バス停から徒歩2分



KARATSU 【 # 唐津 】 AREA.4











魚は年間通して7割が唐津産で、近所の鮮魚店から仕入れる。昼握り6,000円、つまみ3品ほどと握り9,000円、夜おまかせ17,000円～（すべて税別）。1.脂がのったアジはうま味が凝縮して、身もむっちり。2.「見た目は軍艦のほうが派手ですが、ウニは濃厚ですから、シャリが多いほうが断然うまい」と唐津産のウニをのり巻きにするのが「つく田」流。3.サクッと歯切れがいいアオリイカ。4.昆布〆にした唐津産のアシアカエビは、甘みも濃い。







5.熟成させたアラ（クエ）はうま味も濃厚。6.塩と酢で〆たイワシは「うちの看板です」。7.松尾雄二さんは61歳。「新津の親方の握り方は独特で、片手で握り込む。親方に習った人はたくさんいますが、この握り方をする人はほとんどいません」。8.カウンター7席。

鮨処（すしどころ） つく田（つくた）

江戸の風を感じる唐津前のすし

日本全国のすし好きが、すしを食べるために唐津詣でをするようになったのは、この店の存在が大きい。店主の松尾雄二さんは唐津のすし店に生まれたが、すし職人になろうと決めたのは、唐津焼の作家、中里隆氏に導かれ、銀座「きよ田」を訪れたことがきっかけ。当時「きよ田」の店主は、白洲次郎や正子も愛した伝説のすし職人、新津武昭氏。「衝撃でした。これが東京の味、本物の味だと教わりました」

2年間店に通って新津氏の手ほどきを受け、自身の店を開いて27年。吟味した唐津の地魚で握るすしは、まぎれもなく江戸の風が吹いている。

RESTAURANT DATA

㊟佐賀県唐津市中町1879-1 ☎0955-74-6665 ㊝12:00～最終入店13:30、18:00～最終入店20:00（月休）㊌JR唐津駅から徒歩5分



唐津焼の大家の薫陶を受け、唐津で花開いた江戸前ずし



端正なすしが何とも色っぽい。奥左から、鳥取県境港のマグロの中トロ、玄界灘のタイ、シマアジ。中左から玄界灘のクルマエビ、有明海のコハダは新子を塩と酢で〆て3枚付けに。塩で〆たアジも玄界灘産。手前の玉子焼は白身魚のすり身と山芋を混ぜて甘く仕上げ、デザート代わりに。昼は握り10カンほどで10,000円、夜はつまみと握りで15,000円前後（ともに税別）。





3.カウンター6席（8名まで可能）。4.“銀ちゃん”の愛称で親しまれる阿部展久さん。福岡市中央卸売市場に朝一番乗りで魚を仕入れに行く。





夜のみ供されるつまみは、妻の美奈子さんが担当。1.玄界灘のクルマエビの塩辛を唐津のウニであえたぜいたくな珍味で、濃厚な味わいが酒を呼ぶ。日本酒は佐渡の「金鶴」を。なめらかなのど越しで、冷やでもかんでも美味。2.洗練されただしの味にホッとするオクラのおひたし。

銀すし（きんすし）

唐津焼の器とすしの競演

まっさらな白木のカウンターがすがすがしく、りんとした空気が流れる。知る人ぞ知る名店。唐津駅から4駅離れた浜崎駅から徒歩5分のところに「銀すし」はある。父のすし店を継いだ阿部展久さんは、自らのすしを求めて東京の名店を食べ歩き、独学で現在の江戸前スタイルに。赤酢のコクとうま味がありながら、すっきりとした上品な酢飯が、必要最小限の仕事をほどこした魚のうま味を引立てる。そんな阿部さんのすしにほれ込み通うのが唐津焼の作家、中里隆氏。器もすべて中里氏の隆太窯のもので、唐津焼の器とすしの競演は唐津ならでは。

RESTAURANT DATA

㊟佐賀県唐津市浜玉町浜崎1096-3 ☎0955-56-8288 ㊢12:00～14:00、18:00～21:00（月～木休）㊦JR浜崎駅から徒歩5分 備考：完全予約制。予約は2名から。平日は貸切のみ営業（要問合せ）



干場義雅が提案する

PARTNER
CLOSET
Vol.03

パートナーと選ぶオーダースーツ

好みの生地で体形にあわせて誂(あつら)えられるオーダースーツは、格別の美しさと着心地。パートナーの視点も参考に、"2人ですてき"を体現する一着を目指しましょう。ファッションディレクター干場義雅さんが、オーダーの基本と太鼓判を押す3つのお店を紹介します。

モデル／真樹麗子、干場義雅　スタイリスト／干場義雅（男性）、金本良子（女性）
ヘアメイク／高徳洋史（LYON）●掲載アイテムの価格はすべて税別です。



過ごす場所や相手をイメージすることが理想のスーツへの一歩

好みの生地やデザインで自分だけの一着を仕立てるオーダースーツ。採寸をもとに型紙から作るフルオーダー、既存の型紙をベースに補正を行うパターンオーダーなど、予算や期間に応じてさまざまな方法があります。作るなら長く着られる一着を目指したいもの。

「スーツにはグローバルスタンダードという世界共通の基準があるので、腕のいいテーラーさん（ブランド）を探して相談するといいでしょう。仕事で着るなら色はグレーかネイビー、柄は無地が基本。チェックやストライプなどの柄は合わせるネクタイやシャツが限られるため上級者向け。長く使うなら〝無地に勝る柄はなし〟です」

グレーかネイビーの無地という抑制された世界。だからこそ違いが出るのが素材の良さ。ひと口にいい素材といってもスーツの本場イタリアとイギリスではそれぞれ傾向は違います。イギリスは丈夫で長持ちする生地を志向し、イタリアは柔らかな着心地を重視します。

「スーツには長い歴史があり、国の文化や気風が反映されています。質実剛健なイギリスと色気あるイタリア。どちらの価値観に引かれるかで選ぶ生地は変わりますし、人に与える印象も違ってくるもの。理想のスーツを作るには自分自身を知ることが大切です。それは時計や車など持ち物全般の選択にもつながります」

どこで誰と過ごし、どんな自分に見られたいのか。自らを知り明確なイメージを描くことがオーダースーツの極意といえます。だからこそ日々ともに過ごすパートナーのアドバイスがあればより満足度の高いオーダーができます。

「今日ご紹介する3店はそれぞれ価格帯は違いますが、予算に応じて素晴らしいスーツを仕立ててくれます。お店の方と相談し、パートナーの視点も参考にしながら理想の一着を目指してください」

オーダースーツの基本

■ **オーダーの手順**
1.カウンセリング 2.モデル決め 3.生地決め（色、柄、素材）4.採寸 5.仕様決め（ボタン、ボタン間隔、裾の始末、裏地）

■ **完成までの期間**
パターンオーダーで約1ヵ月、フルオーダーで約3ヵ月

■ **オーダー金額**
スーツで15万円ほどから

世界最高峰の生地メーカーで究極の一着を

エルメネジルド ゼニア

各国のエグゼクティブが愛用するイタリアを代表するラグジュアリーブランドにして、世界最高峰の生地メーカー。銀座グローバルストアのオーダールームには約500種にもなる生地がラインアップ。中でも注目したいのは、ウール100％なのに洗濯機で洗えるストレッチ素材「テック メリノ ウォッシュ ＆ ゴー」でのオーダーが可能になったこと。体形にあわせ細やかな補正を行うMTM（メイド・トゥ・メジャー）でこだわりの一着を誂えられます。

SHOP



エルメネジルド ゼニア 銀座グローバルストア

㊟東京都中央区銀座2-6-16 ゼニア銀座ビル ☎03-5524-1910 ㊕11:00～20:00



「テック メリノ ウォッシュ ＆ ゴー」のスーツ259,000円～（オーダー価格、納期約35日、洗濯用ケース付き）／ジーゼニア（A）、その他／スタッフ私物







「テック メリノ ウォッシュ ＆ ゴー」のオーダーで選べる生地は質感や色の違う6種類。ほかにも豊富な生地やボタンの見本がそろう。



Man:スーツ329,000円～（オーダー価格、納期約5～6週間）／エルメネジルド ゼニア（A）、その他／スタッフ私物　Woman：すべてスタッフ私物



完成されたスタイルをバリュープライスで

タカシマヤ スタイル オーダー サロン

49,000円からオーダースーツが手に入るのが、干場さんが監修を手掛けるこちらのお店。どんな人でも格好良く見せるデザインを追求した「ネオクラシコ」「クラシコ」「ブリティッシュ」の3つのモデルをベースに、体形にあわせ補正。知識や経験がなくとも迷わず理想の一着にたどり着けます。今年新たに、高度な縫製技術を駆使したモデル「0型」もデビュー。シャツや靴など小物のオーダーも可能で、リーズナブルに全身オーダーメードが実現します。

SHOP



タカシマヤ
スタイルオーダー サロン 新宿店

㊟東京都渋谷区千駄ヶ谷5-24-2
新宿髙島屋 オム・メゾン6F
☎03-5361-1111
㊋10:00〜20:00

スーツ99,000円（オーダー価格、納期約5週間）、シャツ18,000円（オーダー価格、納期約4週間）、ネクタイ10,000円（オーダー価格、納期約4週間）／すべてタカシマヤ スタイルオーダー サロン（B）





選べる生地は約400種。本場イタリア、イギリスに加え国産生地も。バイヤーの久曽神（きゅうそじん）健さんによる採寸。



Man:スーツ89,000円／タカシマヤ スタイルオーダー サロン（B）、その他／モデル私物　Woman：すべてスタッフ私物



Man: スーツ97,000円～（オーダー価格）／カスタムテーラービームス（C）、その他／モデル私物　Woman：ニットワンピース44,000円／ルーム エイト（C）、時計／スタッフ私物

PROFILE

干場義雅（ほしば・よしまさ）

ファッションディレクター、『FORZA STYLE』（講談社）編集長。1973年、東京で3代続くテーラーの家に生まれる。男性雑誌の編集者を経て、『LEON』や『OCEANS』の創刊に携わり、"ちょい不良オヤジ"ブームをつくる。テレビ番組のファッションコーナー、トークイベント、ブランドプロデュースなど、幅広く活躍中。インスタグラム @yoshimasa_hoshibaも人気。





仮縫いなしのイージーオーダーでもフルオーダーに近い補正が可能。猫背やハト胸など体形の特徴を踏まえ美しくあつらえてくれる。

大人のための現代的でスタンダードなスーツ

BEAMS F

干場さんが20年も愛用しているのが、BEAMSのオーダースーツ。原宿にあるBEAMS Fでは、品格あるクラシカルなデザインに現代的要素を取入れたスーツスタイルを提案。オーダーメードセクションの「カスタムテーラービームス」ではイタリア、イギリス両国の上質な生地を豊富にラインアップ。すご腕のスタッフさんと相談し、理想のスーツが作れます。フルオーダーが170,000円～、納期約2ヵ月半。イージーオーダーは97,000円～、納期約4～5週間。

SHOP



BEAMS F

㊟東京都渋谷区神宮前3-25-14 1F・2F ☎03-3470-3946 ㊪11:00～20:00





スーツ97,000円（オーダー価格、納期約4～5週間）／カスタムテーラービームス（C）、ネクタイ16,000円／フランコ バッシ（C）、チーフ3,800円／ビームスF（C）、シャツ26,000円／マリアサンタンジェロ（C）

商品に関するお問合先：（A）ゼニア カスタマーサービス 03-5114-5300
（B）新宿高島屋 03-5361-1111　（C）ビームス ハウス 丸の内 03-5220-8686



湾を囲む〝劇場都市〟長崎を一望する「特等席」



圧倒的存在感ながら周囲の景観に溶け込むガーデンテラス。庭の緑が建物と調和し温かみを増している。





1.シンプルで洗練されたエントランス。2.天空に浮かんでいるかのようなプール。宿泊者は自由に利用できる(夏季)。夜は貸切り利用も可能(有料)。

HEAVENLY HOTEL Vol.03

ガーデンテラス長崎 ホテル＆リゾート

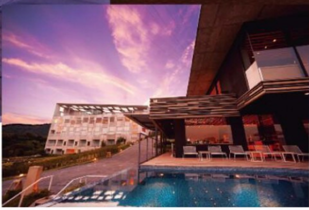
長崎県・長崎

宝石箱のような夜景、地元の最高の食材を使った料理。世界新三大夜景のひとつ・長崎を望む稲佐山に、世界的建築家・隈研吾氏のデザインで建設されたリゾートホテルは、すべてがHEAVENLYである。

写真／松隈直樹　文／編集室







マジックアワー（日没時の残光時間）には長崎全体が紫色に染まる。

広大な敷地に点在する7つの建造物。そのすべてに木の風合いが最大限に生かされている。

長崎は、鎖国時代は西洋への唯一の窓口として、幕末にはシーボルト、グラバー、そして坂本竜馬が活躍し、明治以降は造船業を始めとした産業で日本の近代化を支えてきた。その激動の歴史を見守り続けた稲佐山の中腹に2009年に誕生し、今や長崎の迎賓館ともいえるポジションを築き上げているのがガーデンテラス長崎ホテル&リゾートである。

訪れる者はまずエントランスの斬新なデザインに度肝を抜かれる。なんと無数の杉板を縦横につなぎあわせてつくられているのだ。稲佐山の景観と溶け込ませながらさらにその魅力を引立てようという建築家・隈研吾氏の想いが伝わってくる。館内に足を踏入れた途端目に飛び込んでくる絶景に思わず驚嘆の声が出てしまう。街と港を山々がすり鉢状に囲み、まるで円形劇場の客席にいるかのような錯覚にとらわれる。港を隔てた対岸にグラバー園と大浦天主堂、眼下に造船所や1909年竣工で今も現役のジャイアント・カンチレバークレーン（世界遺産）が見え、長崎のほとんどを一望できる。港に出入りする船を見ながら、のんびりテラスで過ごす長期宿泊者が多いのもうなずける。



全客室がオーシャンビュー。広広としたテラスからは長崎の街が一望できる。時間が経つのを忘れてしまうほどの絶景だ。

長崎独自の食文化を堪能。4つのレストラン、美食の競演。


1


2

江戸時代より、海外からさまざまな食材・調理法が伝わった長崎では、その風土の中で独自の食文化「和華蘭（わからん）」が開花した。ガーデンテラス長崎ホテル&リゾートではその流れをくんだ4つのレストランで、最高の食を楽しむことができる。

各レストランの共通点は、眺望を生かした空間が「劇場」的であることと、地元産の食材に徹底的にこだわっていることだ。長崎は47都道府県の中で2番目に長い海岸線を持つ（1位は北海道）。近海からはもちろん五島・壱岐・対馬の豊かな漁場で揚がる海の幸が毎朝届けられる。和牛との関わりも深く、鎌倉時代から銘牛の産地として知られており、その優れた系譜は壱岐牛、平戸牛などのブランド牛に受継がれている。

朝食も地元の果物を使ったジュースや長崎の特産品が楽しめ、味わうほどに体が喜んでいるのが分かる。そして夜景とはひと味違う長崎の眺望に心が和み洗われていくことを実感するのだった。

RESTAURANT FOREST（フォレスト）


3

4つのレストランの中でも最も高い場所にあるため眺望は抜群。"和華蘭"文化を受継いだ創作フレンチが味わえる。1.「長崎産伊勢海老のロースト　地元野菜とトマトソース添え」2.「オレンジとチョコレートのムース　ヴァニラアイスクリームとオレンジのソース フォレスト風」3.窓際の席は最高の夜景スポット。


2


1



3

創作料理と天ぷら 秋月（あきづき）


4

1.天草灘の車海老、山海の幸の天ぷらは塩でいただく。2.右から小浜の塩、五島の椿油塩、柚子塩。小浜の塩は塩湯で有名な島原半島・小浜温泉の湯を煮詰めて作る、ミネラルバランス抜群のブランド塩。3.長崎を代表する麦焼酎「壱岐スーパーゴールド」。壱岐は16世紀から続く、麦焼酎発祥の地でもある。4.開放感のある座敷席。





THE WINE BAR

フランスワインを中心にソムリエ厳選のボトル60種、グラスワイン10種をそろえる。写真右は人気のテヌータ・ティニャネロ（伊）。トスカーナ地方のワインのシンボル的存在だ。



朝食は客室のテラスでゆったりと味わうこともできる。



「この空間で心も体もリフレッシュしていただけると嬉しいです。スタッフ一同、心を込めておもてなしします」と宿泊部セールスマネジャーの大石和輝氏。


1


3


2


4

鉄板焼ダイニング 竹彩（ちくさい）

1.松尾利廣料理長の鮮やかな手さばきは、まさに美食のマジックショー。2.壱岐牛、野母崎の伊勢海老、大村湾のアワビ。野菜は市内琴海（きんかい）地区の契約農家から毎朝届けられる。3.壱岐島でストレスなく育てられたサーロインは口中でとろける柔らかさ。4.窓ガラス越しに眺める長崎港は額縁に入った絵画のよう。

HOTEL DATA

ガーデンテラス長崎 ホテル&リゾート

㊟長崎県長崎市秋月町2-3
☎095-864-7777
客室数／36室　㊕54,000円～
（1泊2食付き、1室2名ご利用時のおひとり様料金。サ込、税別）
㊋JR長崎駅よりタクシーで10分。JR長崎駅より無料シャトルバスあり。

デジタルPARTNER動画

ご紹介のホテルは、動画でもご覧いただけます。２次元コードからアクセスしてください。





2


3

鮨DINING 天空

1.右から対馬産のアナゴ、近海のイカ、五島灘のごんあじ（真アジ）、カジキマグロ、白鉄火（ヒラマサの巻き物）。2.長崎県波佐見町・今里酒造の純米大吟醸「六十餘洲（ろくじゅうよしゅう）」。鮨に合うさっぱりとした飲み口。3.長崎の夜景を楽しむ「観客席」を思わせるカウンター。隈研吾氏のデザインが随所に光っている。



この街へ
ようこそ。／
Vol.3

清里・小淵沢（山梨県）

人を魅了し育てる豊かな自然 高原に宿る 開拓者精神に酔いしれる

八ヶ岳と南アルプスに囲まれた日本を代表するこの高原は、70年代80年代の狂騒を経て、いま再び輝きを増そうとしている。この地ならではの酪農品、ビール、ワインに世界の注目が集まる。しかしそれは恵まれた気候や自然環境によるものだけではない。100年前から連綿と続く、「土地を愛し、人を育てる」精神こそがこの高原の魅力であり、パワーの源泉なのだ。

写真／末安善之　文／塩澤雄二

Spot／1

標高1,900mの天空カフェで
大自然に溶け込む

清里テラス

きよさとてらす

全長1.1㎞のパノラマリフトで約10分。標高1,900mの山頂は天空のカフェテラスとなっており、用意されたガーデンソファ（無料）に身を沈めれば、大自然を全身で感じることができる。眼下の清里高原、正面の奥秩父連山、そして遠くにそびえる南アルプス・富士山までがパノラマで視界に飛び込んでくる。併設のカフェでは地元の果物を使ったパフェやスムージーが楽しめる。

DATA　㊟北杜市大泉町西井出8240-1
☎0551-48-4111
㊎2020年の営業は11月8日まで（冬季はスキー場に）
リフト運行時間　9:00～16:30（上り最終16:00）
リフト料金（往復）　中学生以上1,800円 小学生1,200円
3歳以上1,000円（すべて税込）



清里テラスの最高地から眺める清里高原の絶景。テラスに設置されたテーブルやソファは自由に利用できる。ソファは幅2mのゆったりサイズで、くつろげる。リフト麓にある清里ベーカリーで購入した焼き立てパンを持ち込むこともできる。





3.2009年オープンの新館は広大な草原に面している。背後に八ヶ岳、正面に富士山を望む。4.名物の「清泉寮ソフトクリーム」。清泉寮内の牧場で搾られた有機ジャージー牛乳と八ヶ岳の水が美味の秘密。400円（税込）。





1.ビジターセンターも兼ねた本館。足を踏み入れた瞬間、木のぬくもりと歴史の重みが感じられる。正面玄関の「X」マークは「聖アンデレの十字架」と呼ばれ、清泉寮を創設した日本聖徒アンデレ同胞会のシンボル。2.新館のホール。イベントやコンサートにも利用される。



総支配人の武川尚志さん

Spot／2

人を育てるために誕生し 人生を豊かにする場になった

清泉寮

せいせんりょう

1938年（昭和13）の設立から80年余の歴史を持つ宿泊研修施設。赤い三角屋根の本館は清里開拓のシンボル的な建物だ。リーダー育成の場として誕生し、これまで広く学生・社員研修に利用されてきたが、人気の高い宿泊施設となった現在は家族連れなどにも広く利用されている。本館のほか、新館とコテージなど72室。夏の避暑地として知られるが、暖炉や薪ストーブで過ごす秋冬も人気。全室にWi-Fiが完備され、近年はワーケーションの利用も増えている。

DATA ㊟北杜市高根町清里3545
☎0551-48-2111
㊔1泊2食おひとり様10,000円～（税・サ込）

開拓の父の志を受継ぐ 清里を愛してやまない人々

清里を代表する宿泊研修施設「清泉寮」。「清里開拓の父」と呼ばれるアメリカ人ポール・ラッシュが1938年（昭和13）に研修施設として建設し、その後はここを拠点にしたモデル農村センター「清里教育実験計画（KEEP）」の名のもと、今では自然保護、環境保全、指導者養成など「環境教育」の象徴となっている。一面の荒野だった清里をラッシュとともに開拓した農民第一世代を親に持つ舩木上次（ふなきじょうじ）氏（「萌木の村」社長）は、幼少の頃からラッシュのそばで育ちその哲学を学んだ。「人を育て、自然とともに生きることの豊かさ。清里はそれを教えてくれます」（舩木氏）。

「萌木の村」は故郷・清里を愛してやまない舩木氏が立上げ、その想いに賛同した人々とともに運営する複合施設だ。必見は「清里の原風景」を再現した広大な庭園。肥料や農薬を使わない環境を提供している。「自然がすべてを教えてくれる。循環型モデルであることが大切」（舩木氏）。清里にはSDGsという精神がずっと昔から息づいていたことを実感させられた。

Spot／3

清里の「理想」を 五感で味わえる場所

萌木の村

もえぎのむら

レストラン、ショップ、ホテル、地ビール製造所、庭園などからなるリゾート施設。その中核は2021年に50周年を迎えるレストラン「ROCK」。創業時から圧倒的人気の「ROCK CURRY」は今や清里のソウルフードだ。出来立ての地ビールと一緒にいただきたい。自然と共生した広大な空間で心身を開放できる。

DATA ㊟北杜市高根町清里3545
☎0551-48-3522
㊋10:00～18:00（5月～11月）、
10:00～17:00（12月～4月）
※営業時間は施設によって異なりますのでお問合せください。
〈レストラン 「萌木の村ROCK」〉
㊋11:00～21:00（L.O 22:00） ㊡無休

1.村内の「八ヶ岳ブルワリー」でつくられる地ビール「タッチダウン」。2020年9月には世界的ビール審査会の3部門で世界最高賞を獲得した。2.舩木氏が10年かけて造ったナチュラルガーデンは「世界でもトップクラスのアート」だと評判。3.敷地内に併設されたホテルには、ここだけのウイスキーを数多くそろえた「Bar Perch」がある。









「ROCK」自慢のベーコンカレー。1580円（税込）。甲州麦芽ビーフをじっくり3日間煮込んでつくる。



総支配人の三上浩太さん





Spot／4

風そよぐブドウ畑で
至極のワイン体験

小牧ヴィンヤード

こまきヴィンヤード

　ソムリエの草分け的存在である小牧康伸氏が自ら植えた3,300本のブドウ畑（ヴィンヤード）とレストランからなる滞在型農園。標高820mのこの地で収穫したブドウでつくったオリジナルワインを、高原の空気に包まれながら畑の中で味わう地産地消スタイル。自らを"シャベリエ"と称する小牧氏の軽妙かつ上品なトークと自家製の料理やケーキとワインで夢のような心地よさに包まれる。





オーナー
小牧康伸さん

1.テントでのグランピングも可能。2.陽光降り注ぐ英国製コンサバトリーも。3.白樺とブドウの垣根が共生する風景は欧州などでは見られないここだけのもの。4.オリジナルワイン。左から「プロローグ」（白・赤）と「エシカ」（赤）。各限定300本。「農園を見に来た人に楽しんでもらえる分だけをつくっています」（小牧氏）

DATA　㊟北杜市小淵沢町8033-1
☎0551-36-5188
ワインカフェ・メルル/
㊟10:00〜18:00（18:00以降は要予約）
4月〜12月「金・土・日・祝」㊡1月〜3月
宿泊/㊕1泊2食おひとり様15,400円（税・サ込）〜、平日は要相談。1日1組限定（最大8名）

世界が称賛する日本のワイン
高原の自然が「一流」を育てる

　世界最大のワインコンクールで、6年連続金賞を受賞する日本のワイナリーがある。北杜市明野（あけの）に農園を置くグレイスワインだ。評価理由のひとつにブドウの栽培環境がある。ワインを語る言葉「テロワール」とは作物に影響を与える土壌や気候などを総称した「土地」の意である。栽培醸造責任者・三澤彩奈氏は言う。「日照・水はけ・冷涼な気候。ブドウにとってこれほど最適な土地はありません」。この高原は、日本の新たなテロワールとしていま世界から注目を集めている。

　日本のソムリエ第一号のひとりで、帝国ホテルのシニアソムリエも務めた小牧康伸氏。彼もこの高原のテロワールに魅了された。移り住んだこの地で育てたブドウでオリジナルのワインをつくっている。来訪者が雄大な自然の中、小牧氏と語らいながら料理とワインを味わえる夢の空間をつくり上げた。

　ポール・ラッシュは人々に常にこう呼びかけたという。「最善を尽くせ、一流であれ」。その魂が息づいたこの高原には今日も新しい風が吹いている。

Spot／5

世界を驚かせる
日本ワインの生まれる土地

明野 三澤農場
（グレイスワイン）

あけの みさわのうじょう

　今や世界でも有名な女性醸造家である三澤彩奈氏。ワインづくりで最も重要ともいえる栽培の責任者も務める。三澤農場のある明野町は日照時間が日本一の街として知られる。標高約700mの高原でしっかり熟成し糖度を増したブドウは優れたワイン原料となる。ここでつくられた「ブラン・ド・ブラン」は2019年、スパークリング部門で初めての世界トップ10入りの快挙を達成。日本、山梨、そして明野の名を世界に響かせている。

〈ショップ グレイスワイン〉
DATA　㊟甲州市勝沼町等々力173
☎0553-44-1230
㊟9:00〜12:00　13:00〜16:00
㊡1〜3月の日、年末年始







栽培醸造責任者の三澤彩奈さん



1.三澤農場で育ったブドウでつくられたワイン。左から「あけの」「グレイスロゼ」「ブラン・ド・ブラン」。2.勝沼にあるグレイスワインのショップ。ゆったりとした空間で、ワインの関連書籍を読むこともできる。3.光をいっぱいに浴びた明野・三澤農場。茅ヶ岳、南アルプス、八ヶ岳に囲まれた抜群のロケーションだ。

ポール・ラッシュ

今でも清里の人々に影響を与え続けているポール・ラッシュ。1897年、アメリカで生まれ、関東大震災で被災した日本のYMCA再建のため1925年（大正14）に初来日。立教大学で教鞭をとりながら、アメリカンフットボールの普及に尽力し、聖路加国際病院の建設も支援した。そして日本おける社会事業のもうひとつが1938年の清泉寮の建設である。清泉寮の前面に広がる草原の先に雄大にそびえる富士山を見た時、ラッシュはこの地こそ未来を担う青年たちの研修施設の建設地にふさわしいと決断したという。清泉寮は八ヶ岳地域開発の要だけでなく、その後の日本の農村復興のモデルケースになった。ラッシュの胸像は清泉寮本館の前にあり、その眼差しは今も富士山を見つめている。





JR小海線

小海線は国内唯一の「高原鉄道」。JR線の標高の高い駅1～9位を独占している。

1位の野辺山駅（長野県）と2位の清里駅との間にはJR鉄道最高地点（標高1、375m）がある。全線開通は1935年（昭和10）。地域の木材や農産物の運搬を目的とし、かつては小型蒸気機関車C56（シゴロク）が煙をはきながら急勾配を駆け上がっていた。

現在の路線は、小淵沢駅から小諸駅（長野県）までの全長78・9kmの単線だ。平日は地元住民の大切な足として、週末は観光客に車窓から八ヶ岳と南アルプスの雄大な峰々やのどかな高原の風景を楽しませてくれている。この地域の発展を牽引していたシゴロクは1972年に引退し、現在は清里駅に保管・展示されている。





写真提供：北杜市役所観光課



Spot／6

歴史ある建物でいただく職人技の鰻（うなぎ）

小淵沢 井筒屋

こぶちさわ いつつや

1927年（昭和2）に建築された「井筒屋」は元・和菓子屋。1996年（平成8）に鰻屋として再出発し、今では小淵沢を代表する一店に。八ヶ岳山麓の地下水で身を締めた国産鰻に備長炭でじっくり熱を入れ、皮目はしっかり、中はフワリとした食感に仕上げた蒲焼きは絶品だ。

DATA ㊟北杜市小淵沢町1035 ☎0551-36-5990
㊝【昼の部】11:00～14:00（入店は13:15まで）
【夜の部】17:00～19:00（入店は18:30まで）
※売切れ次第閉店となる場合があります。
㊡火・水





特選国産重箱（5,610円税込）。旧家のたたずまいを残した店内には北欧家具のテーブル席が並び、ゆったりと食事ができる

Spot／7

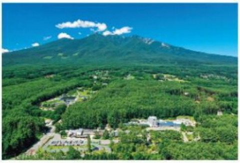
買う、泊まる、浴びる、食べる、体験する

道の駅こぶちさわ

みちのえきこぶちさわ

八ヶ岳南麓の標高1,000mにある道の駅。スローフードをビジョンに掲げ、朝採れ野菜が並ぶ直売所や、イタリア帰りのシェフが地元食材で腕を振るうレストランなどがそろう。宿泊施設、手工芸品の体験工房や地下1,500mから湧出する高濃度ミネラル温泉も隣接している。

DATA ㊟北杜市小淵沢町2968-1 ☎0551-36-3280
㊝9:00～19:00（5～9月）、9:00～18:00（10～4月）
㊡毎年6月第1木、2月第1火、および水
㊕1泊2食おひとり様12,100円～
（税込、中学生以上入湯税150円加算）



八ヶ岳山麓に開かれた広大な敷地。小淵沢インターからも近いので立寄りにも便利。家族で一日楽しめる

至福のリゾートゴルフ
Vol.03

好アクセスの島リゾートゴルフ 戦略性が求められる丘陵コースを攻略する

スプリングゴルフ＆アートリゾート淡路 ●兵庫県・洲本



大阪の中心部から高速道路を利用して約90分のアクセスで、自然に囲まれた淡路島でのリゾートゴルフを満喫できる。スプリングゴルフ＆アートリゾート淡路は、島内の西海岸に位置し、眼下に瀬戸内海を望む丘陵コースである。

　約37万坪の広大な敷地にレイアウトされた18ホールは、谷越えや池越え、アップダウンにも富み、なかには約40ｍもの打ち下ろしホールもある。レギュラーティーからは全長6074ヤードで、距離はそれほど長くないが、フェアウエーはところどころ狭く、ショットの精度が求められる。

　とにかくフェアウエーキープがスコアアップの鍵だ。ライに応じて刻んで確実性をとるか、グリーンを狙うかの判断が常に求められるコースだけに、プレーヤーの技量と度胸が試される。パーで攻略できたときの満足感はひとしおだ。乗用カートによるセルフスタイルなので、パートナーとリラックスしてラウンドできる。

全室オーシャンビュー スイートルームがお薦め

　ゴルフコースとフロントを共有するホテルは、全室オーシャンビューで、瀬戸内海に浮かぶ小豆島を遠望できる。客室はツインルーム主体だが、せっかくなら約80㎡あるスイートルームを予約したい。

構成・文／Tips


2


1


3


4

1 18番はホテル（クラブハウス）に向かって打ち上げていくミドルホール。白ティーからキャリーで200ヤード打てば最初のフェアウエーバンカーを 越えられる。瀬戸内の温暖な気候のおかげで、これから迎える冬でもティーイングエリアやグリーンが凍ることはない。ゴルフシーズン中は平日でも予約が多く、例年12月の第3週までと、年末年始は予約が取りにくい人気ぶり。島内を含む兵庫県をはじめ、大阪府や京都府、徳島県からの利用者が多く、毎年コンペを開催する企業もある。もちろん、関東からの来訪もあるという。**2**全142室のうちスイートルームは5室しかない。ガラスの壁を挟んで隣がリビングルーム。宿泊者の約4割がゴルフ客だが、家族旅行やリラクセーション、観光を目的とした宿泊の利用者も多い。**3** 18番のティーイングエリアの左手に瀬戸内海を望む。波が穏やかで、特に夕日は絶景。なお、夕食はコースで季節ごとに変わり、地元の食材をとり入れる。**4**ゴルフコースとホテルは1993年に同時開業。ホテルはシンメトリーにデザインされ、建物中央の上階がスイートルームにあたる。同じく中央の1階には屋内と屋外のプールを備える。全室オーシャンビューで、この写真の後方に瀬戸内海が広がる。

プレーで疲れた体を癒やしてくれるのは、大浴場や美しい夕景だけではない。淡路島と瀬戸内海の滋味あふれる幸を盛込んだ懐石料理もそのひとつ。名産の玉ねぎや淡路ビーフのほか、夏には鱧（はも）、冬にはふぐ（別料金）も楽しめる。

ホテルから車で40分ほど南下すると鳴門のうずしおが見学できるなど、観光スポットも多い。ホテル併設のゴルフ場が少ない関西にあって、泊まりがけでラウンドするファンが多いのもうなずける。



スプリングゴルフ&アートリゾート淡路

㊟兵庫県洲本市五色町都志1151
☎0799-30-3555
㊕平日1泊2食付1プレー18,410円～（1室2名利用時のおひとり様料金。税・サ込。夕食のコース選択によって、料金は異なる。スイートルーム利用の場合は24,240円～）
車／大阪国際空港（伊丹空港）・神戸空港・徳島空港・JR新神戸駅から車を利用し、神戸淡路鳴門自動車道津名一宮I.C.、西淡三原I.C.からいずれも約16km、約20分。
https://www.springresort.co.jp/



野菜のうま味が教える禅の心

写真／安井真喜子　スタイリスト／佐々木カナコ　構成・文／村山真由美

Vol.03

けんちん汁

根菜と豆腐のしょうゆ仕立て



日本

材料（2人分）

大根 … 50g
にんじん … 30g
ごぼう … 14cm
里芋 … 3個
豆腐 … 小1丁（200g）
ごま油 … 大さじ1
しょうゆ … 大さじ1/2
A
- 昆布だし … カップ2
- 酒 … 大さじ1
- みりん … 大さじ1/2
- しょうゆ … 大さじ1
- 塩 … 小さじ1/4

長ねぎ（小口切り）… 適量
七味唐辛子 … 適量

作り方

❶大根、にんじんはいちょう切りにする。ごぼうはささがきにし、里芋は皮をむいて一口大に切る。豆腐は水切りをする。
❷鍋にごま油を熱し、❶の野菜を炒め、豆腐をちぎり入れ、しょうゆを加えて中火で炒める。
❸Aを加え、弱めの中火で12～13分煮る。
❹器に❸を盛り、長ねぎをのせ、七味唐辛子を振る。

一説にはけんちん汁の発祥は鎌倉の建長寺だといわれます。「建長汁」がなまって「けんちん汁」になったという話は、聞いたことがある方もいるかもしれません。

建長寺は鎌倉時代、宋から渡来してきた禅僧・蘭渓道隆（大覚禅師）が北条時頼に招かれて開いた寺です。蘭渓道隆は中国の禅を日本に伝えただけでなく、「食材を油で炒めてから煮る」という中国の精進料理の手法も伝えたといわれています。

精進料理では殺生を禁じる仏教の教えから肉や魚は使いません。使用するのは植物性の食品のみなので、うま味やコクは乏しくなりがちです。

日本ではだしに昆布を使ってうま味を出しますが、海産物が手に入りにくい中国では、おもに野菜と豆の煮汁をだしとします。これらはグラグラ煮立てないと味が出ないため、食材を油で炒めたり、揚げたりしてコクを出す手法が生み出されたといわれます。

けんちん汁は「巻繊汁」とも書きます。巻繊とは根菜などを細かく切り、湯葉で巻いて揚げた中国の精進料理ですが、これを具にした汁が本来の巻繊汁だという説もあるようです。

けんちん汁というと、単に「根菜や豆腐が具のしょうゆ仕立ての汁物」と思いがちですが、実は油の使い方がポイントとなります。

今回紹介するけんちん汁は建長寺直伝のレシピです。ポイントは、まず豆腐をごま油としょうゆで炒めること。こうすることで、豆腐にコクが出るのと香ばしさがつき、少量のしょうゆでも十分に濃い味に感じられます。

2人分のレシピを紹介しますが、けんちん汁は作った翌日の方が味がなじんでおいしくなります。多めに作り、おじややうどんにするのもお薦めです。

料理／荻野恭子

料理研究家、栄養士。世界65ヵ国以上を訪れ、食文化の研究を続ける。料理教室「サロン・ド・キュイジーヌ」を主宰。『おいしい料理は、すべて旅から教わった』（KADOKAWA）、『世界の味をおうちで楽しむ 旅するスープ』（ナツメ社）、『手づくり調味料のある暮らし』（暮しの手帖社）ほか著書多数。

デジタルPARTNER動画

作り方は、動画でもご覧いただけます。2次元コードからアクセスしてください。



アンディ・ウォーホル《32のキャンベルスープの缶》/1962年/ニューヨーク近代美術館蔵　©2020 The Andy Warhol Foundation for the Visual Arts,inc./ARS,N.Y.&JASPAR,Tokyo E3895　©富井義男/アフロ

ワンランク上の名画鑑賞テクニック

世界の名画には、確固たる理由がある。
作品背景のほか、秘められた技巧を知っておくと、絵画鑑賞はもっと楽しくなる。
前回に続き、成安造形大学の千速敏男教授が指南する鑑賞のテクニック。
今回はポップ・アートの旗手、アンディ・ウォーホルの代表作を紹介する。

《32のキャンベルスープの缶》がより深く分かる3つの鑑賞ポイント

Point 1
大衆を芸術に取込んだ「マス・アート」の魅力

ポップ・アートの台頭には、日本の浮世絵の再興に通じるところがあります。江戸後期に庶民の娯楽と軽んじられていた浮世絵は、海外に渡って高い評価を得て、明治時代には日本の文化人の間でも賞賛される存在になりました。同様に20世紀後半、先進国に押し寄せた大衆文化（ポップ・カルチャー）の大きなうねりを、芸術の世界も認めざるを得なかったのです。アンディ・ウォーホルは「芸術は選ばれた一部の人だけのものではないと思う。それはアメリカの大衆のものであるべきだ」と発言しています。この作品に描かれたキャンベルスープ缶は、大衆社会の中で大量に生産・消費される商品を象徴する存在。ウォーホルはのちに、当時のアメリカの家庭で広く使われていた食器洗い用パッド「ブリロ」の外箱を忠実に再現した立体作品なども制作しています。ポップ・アートのアーティストが強く意識していたのが、「大量性（マス）」。ポップ・アートの本質はマス・アートだったのです。



Point 1
大衆を芸術に取込んだ「マス・アート」の魅力
アンディ・ウォーホル《ブリロ・ボックス》/1962年/ニューヨーク近代美術館蔵/©2020 The Andy Warhol Foundation for the Visual Arts,inc./ARS,N.Y.&JASPAR,Tokyo E3895© akg-images/アフロ

Point 2
「独創」よりも見いだされたものを作品化

芸術の分野でオリジナリティーが重視されるようになったのは19世紀前半、フランスのドラクロワらによるロマン主義以降のことです。しかし、1917年にはデュシャンが男性用小便器に「R．MUTT 1917」と署名を入れ、《泉》というタイトルでニューヨークの独立芸術家協会年次企画展（アンデパンダン）に出品しようとして拒否されました。デュシャンは「1から作り上げなければならない」という芸術の独創性を否定してみせたのです。「ファウンド・オブジェクト（見いだされたもの）」で作品を制作するウォーホルもデュシャンの系譜に連なるアーティストです。ウォーホルは1968年、当時のメディアの飛躍的な発展を受けて「将来、誰でも15分は世界的な有名人になれるだろう」と話しています。もはや芸術におけるオリジナリティーなど存在しない、という立場からの痛烈な皮肉です。ただし、注目を浴びるのは15分間だけで、その後は簡単に忘れ去られてしまう。そんな悲観的な見方もしていたようです。

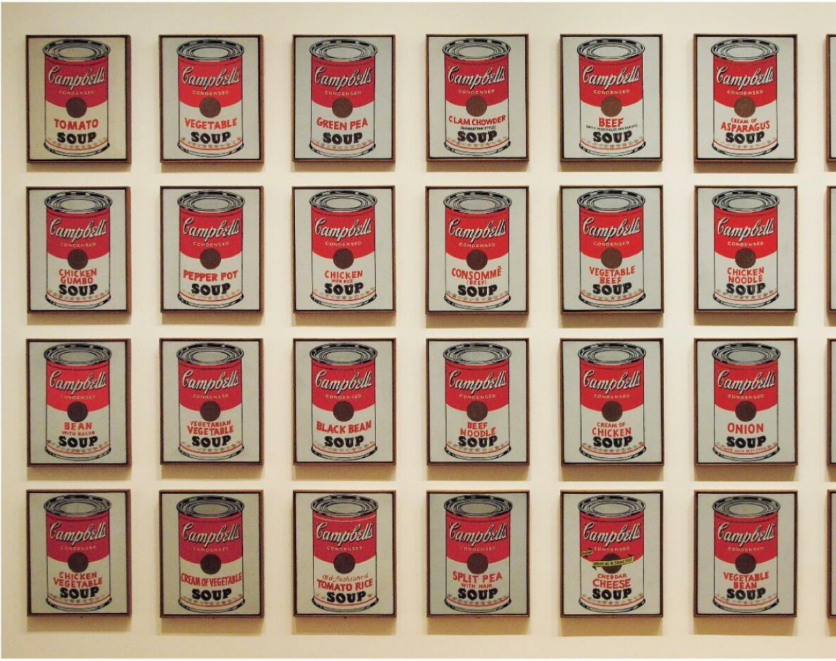


Point 2
「独創」よりも見いだされたものを作品化
マルセル・デュシャン《泉（レプリカ）》1917年（再制作1950年）/フィラデルフィア美術館蔵　※オリジナルは消失
©Association Marcel Duchamp/ADAGP,Paris&JASPAR,Tokyo,2020 E3895© Bridgeman Images/アフロ

Point 3
次代を予感させる「先進性」

ウォーホルはこの作品で、本物の缶のラベルの文字をプロジェク

監修／千速敏男（成安造形大学教授）　文／森田聡子



32のキャンベルスープの缶

アンディ・ウォーホル

Campbell's Soup Cans
Andy Warhol

名画メモ

第2次世界大戦後の大量生産・消費社会から生まれた前衛芸術運動「ポップ・アート」。その中心人物がアンディ・ウォーホル（1928〜1987年）だ。《32のキャンベルスープの缶》は、ウォーホルがポップ・アーティストとしてのデビューを飾った1962年のロサンゼルスでの個展に出品された記念碑的な作品。

ターで画布に映写してなぞり、本物と寸分違わぬ文字を見事に再現しました。一方で、ラベルに陰影やハイライトを入れず、缶に影もつけないで、作品から巧みに現実感を消しています。「迫真的だけれど現実感がない」作風は、のちのスーパーリアリズムの作家たちのお家芸です。同時に彼は、特定の空間全体を作品として体感させるインスタレーション・アートの先駆者でもあります。上の写真では作品は横4列に並べられ、圧倒的な存在感を示しています。ポップ・アートの作家たちを招いて1964年にニューヨークのビアンキーニ画廊で開催された展覧会「アメリカン・スーパーマーケット」では、まさに店舗そのものが再現され、ウォーホルの《32のキャンベルスープの缶》や《ブリロ・ボックス》も展示されました。こうしたよりインパクトの強い展示方法の模索が、1970年代のインスタレーション・アートに発展したのです。



Point 3 **次代を予感させる「先進性」**

アンディ・ウォーホル/ロイ・リキテンスタイン《アメリカン・スーパーマーケット》1965年©2020 The Andy Warhol Foundation for the Visual Arts,inc./ARS,N.Y.&JASPAR,Tokyo E3895 ©Estate of Roy Lichtenstein,New York&JASPAR,Tokyo,2020 E3895©mondadori/アフロ

のお得なレストラン・ホテル優待企画

「デジタルPARTNER」のURL ▶ https://www.partner.cr.mufg.jp/

お薦めレストラン　毎週2店の優待店をご紹介

毎週木曜日に、「PARTNER」読者限定の優待特典を掲載。和・洋・中のさまざまなジャンルから魅力たっぷりの読者限定コースや特別な割引サービスなどをご案内しています。一例を以下にご紹介。詳しくはデジタルPARTNER「お薦めレストラン」をご覧ください。

優待特典は2月27日まで！

通常20,000円の「特選あわび懐石」を17,000円（税・サ別）でご提供&お通しとドリンク1杯サービス。





あわびの源太（東京都銀座）

冷たい海の良質な海藻で育つエゾアワビは、1年に約1cmしか成長しないため小ぶりだが、肉厚で、適度な歯応えと繊細な味わいが魅力だ。そのおいしさを丁寧に引出すのが店主の工藤智之氏。「特選あわび懐石」はその真骨頂。活きアワビに豪快にかぶりつく「あわびの水貝」から、熟成した肝のソースを大葉に塗り、バターソテーにした「しそ巻き」、すりおろしたアワビと長芋を合わせたとろろご飯「秀飯」まで、食感も味も異なる逸品が並ぶ。

優待特典は11月30日まで！

通常5,900円のおまかせコースを4,500円（税・サ別）でご提供。

AIX:S（エックス）（東京都外苑前）

フランスにある数々の三つ星レストランで部門シェフを務め、帰国後は高級店の総料理長として約10年活躍した山下敦司氏が、2017年にオープンした『AIX:S』。外苑前駅から徒歩約2分という好ロケーションながら、フルコースのディナーを5,900円（税・サ別）で提供している。コースは全9～10品もあり今なら優待特典のご利用で4,500円とお得。最初に登場するアミューズ（写真右上）から思わず感嘆の声が漏れてしまう。日仏の名店で腕を磨いたシェフのフランス料理を肩ひじ張らずに楽しめる店だ。





お支払いは、お持ちのMUFGカード（UFJカード含む）／DCカード／NICOSカードをご利用ください。



ご利用も簡単

❶ 電話でご予約 ▶ ❷ レストランなら注文時に、ホテルならチェックイン時にクーポンをご提示ください。

クーポンはスマートフォンの画面に表示するか、パソコンで印刷してご利用ください。

東京、名古屋、大阪ほか全国主要都市で、読者限定で優待が受けられるレストランを案内中！

アクセスはこちら →

Hotel
ホテル

デジタルPARTNERでご案内! 読者限定

お薦めホテル・旅館 隔月で全国のホテル・旅館をご紹介

全国えりすぐりのホテル・旅館にお得に泊まれる優待特典をご案内する特集を隔月で掲載。お出掛けのプラン作りにお役立てください。現在、実施中の優待特典の一覧を以下にご紹介します。詳しくはデジタルPARTNER「離れの宿」特集をご覧ください。





写真は左から「海のしょうげつ」、「山乃尾」、「別荘佳景」

デジタルPARTNER「離れの宿」特集ご案内ホテル一覧

優待特典は12月3日まで!

ホテル名	優待内容	施設の特徴
別荘佳景（岩手県盛岡）	通常宿泊料金から15%割引	23,000㎡の広大な敷地に6棟のヴィラ。山と湖に囲まれ、上質な日常が楽しめます。
別亭 やえ野（群馬県みなかみ）	宿泊料金おひとり様4,000円引き&夕食時ドリンク1杯サービス	趣のことなる4つの離れで、プライベートタイムをゆったりと過ごせます。
山乃尾（石川県金沢）	公式ホームページ（http://yamanoo.jp/）掲載の宿泊プランの料金から15%割引	料亭としても名高い、金沢の食文化を伝える宿。
知多半島 海のしょうげつ（愛知県知多）	読者限定　宿泊体験プランを31,000円（税・入湯税別）でご用意	伊勢湾を望む高台の隠れ家。海の景観を楽しみながら和みのひとときを。
奈良・春日奥山 月日亭（奈良県奈良）	夕食をグレードアップ&大和の地酒（300ml）をおひとり様1本サービス	宿泊は1日3組限定。古来より守られてきた原始林のなかにたたずむ隠れ宿。
飛瀬温泉 天河山荘（熊本県阿蘇郡）	「極上の休日【静寂】プラン」または「お料理ランクアッププラン」を10%割引	雄大な熊本・阿蘇の自然と良質な温泉に癒やされます。

ホテル・宿によっては満室のためキャンセル待ちとなっている場合もあります。ご了承ください。

プレゼントの応募受付もしています!

デジタルPARTNERでは本誌掲載プレゼントのご応募を受付しています。トップ画面の左上の三本線のアイコンをクリックし、「PARTNER読者限定お得サービス」欄にある「プレゼント」をクリックするとプレゼントコーナーが表示されます。





「離れの宿」特集で紹介した上記ホテル・宿に加え、11月5日（木）からは新たな特集で優待特典の対象がさらに増える予定です。

アクセスはこちら →

Special Interview

俳優

鹿賀丈史が語るミュージカルの魅力

来日公演や海外でヒットした作品の日本版だけでなく、日本オリジナル作品も登場するなど、今、ミュージカルが大注目です。その魅力がどこにあるのか、どんな風に鑑賞すると、より楽しめるのか。ミュージカル界のレジェンド鹿賀丈史さんに伺いました。

聞き手／品田英雄（日経BP総研・上席研究員『日経エンタテインメント！』創刊編集長）



日本のオリジナル作品に注目してほしい

──今、日本でミュージカルを観る面白さはどこにありますか？

俳優の実力が向上し、演出や舞台装置もどんどん進化することで、日本のミュージカルが育っていると思います。ブロードウェイにも劣らないと思いますから、劇場に足を運べば、〝本物〟を感じていただけると思います。

──ミュージカルといえば、海外で人気の作品を日本版として上演するものが多い印象です。

2年前に初演して好評いただき、2020年の10月から再演している『生きる』は、黒澤明監督の映画をミュージカルにした日本のオリジナル作品です。個人的には、今年1月に再演された『デスノート THE MUSICAL』も面白い作品でした。そんな風に、今は日本オリジナルのミュージカル作品も増えています。

──海外の作品との違いは、どんなところにありますか？

私は約50年ミュージカルで演じ続けていますが、これまでは自分と全く違う人物になることが多かった。日本を舞台にしたオリジナル作品では、等身大の日本人を演じられるという点で、面白さを感じています。『生きる』は、終戦から7年たった1952年に公開された映画ですが、そこに描かれる日本人の愚かさは現代にも通じるものがある。「生きる」ということを、今の自分に照らし合わせて考えられるのも、日本を舞台にしたミュージカルだからかもしれません。



「生きる」という重いテーマだが、ミュージカルならではの華やかな演出も見どころ。ミュージカルを観る前や後に映画も鑑賞し、比較してみるのも面白い。

歌い続けられるように車の中で大声で発声練習

──新しいものを作り上げる苦労もあったのでは？

音楽を担当するジェイソン・ハウランドさんや脚本と歌詞を担当する高橋知伽江さん、演出の宮本亞門さんが本当に情熱的でね。初演の際には、稽古のときに毎日手直しをして、結局、最後まで製本された台本ができなかったんですよ（笑）。演じているほうは大変だったけれど、だからこそ、テーマがしっかりと伝わる作品になったのだと思います。

──その情熱に応えるために、役者としての鹿賀さんも、努力を重ねているのではないですか？

今年はこれまで、新型コロナウイルス感染拡大の影響で、スーパーなどに買物に行く以外は外出を

劇場で体感してほしい！ミュージカルの魅力

音楽や踊りによる独特の躍動感を楽しめる

「作品にもよりますが、歌があり、踊りもあることで、躍動するシーンも多いのがミュージカル。歌によって、普通のセリフ以上の感動が呼び起こされることもあると思います」

日本のミュージカル俳優のレベルが上がっている

「約50年ミュージカルに関わってきましたが、近年、特に主演クラスのミュージカル俳優たちのレベルが上がっています。ブロードウェイにも観にいきますが、実力は対等だと思います」

ミュージカル好きの観客が増え、場内が盛上がる

「同じミュージカルを何度も観にきてくださるファンが多いと感じています。観劇に慣れたお客様のおかげで、スタンディングオベーションなど、場内に一体感が生まれ、盛上がります」

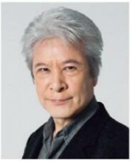


ミュージカル『生きる』では、がんで余命が短いことを知り、失意の中で生きる意味を探す主人公の渡辺勘治を演じる。

しませんでした。人と会う機会も少なかったですね。でも、声を出していないと歌えなくなるんですよ。だから、駐車場に停めた車の中でワーッと叫んでいました。それで、「まだ声は大丈夫だな」と確認して。マスクをしていたから、外から見ても叫んでいるなんて分からないだろうと思っていましたが、通り過ぎる人がチラチラ見ていたので、声は漏れていたのかもしれませんね（笑）。

――そんな努力の成果を、ぜひ観に来てほしいですね。

半年以上外出を控えていて、久しぶりに稽古に来たら、すごく元気になったんですよ。あらためて、自分には、演じることが活力の源になっているのだと実感しました。だから、今は舞台に立ってお客様に会えるのが本当に楽しみ。同じ感動を、舞台と客席とで共有できる時間を、たくさんの人に体験しに来てもらいたいですね。



かが・たけし●1950年石川県金沢市生まれ。1972年に劇団四季に入団、翌年『ジーザス・クライスト・スーパースター』で初舞台を踏む。1980年に退団した後は、舞台だけでなく、テレビや映画などで幅広く活躍している。10月16日（金）から公開予定の映画『みをつくし料理帖』（東映）にも出演中。

ミュージカル『生きる』

黒沢明生誕110年記念作品として、2018年10月に鹿賀丈史、市村正親のダブルキャストで上演され、「国産ミュージカルの記念碑」と絶賛された名作ミュージカル『生きる』が、2020年10月、東京・日生劇場で新たに進化を遂げ上演される予定。東京公演は10月28日まで、11月は、富山、兵庫、福岡、愛知県・名古屋での公演を予定している。

キャスト／鹿賀丈史、市村正親（渡辺勘治役ダブルキャスト）、ほか
作曲・編曲／ジェイソン・ハラウンド
脚本・歌詞／高橋知伽江
演出／宮本亞門

ミュージカル『生きる』特設サイト
http://www.ikiru-musical.com/

フランスを代表する名作戯曲誕生の秘話と舞台人の人生模様を描写

『シラノ・ド・ベルジュラックに会いたい！』





ベル・エポックを象徴する戯曲『シラノ・ド・ベルジュラック』がいかにして誕生したのか、その幕が開くまでの日々を描く。

1897年、パリ。劇作家のエドモン・ロスタンは、2年間も続くスランプから脱却すべく、大物俳優の主演舞台を手がけることに。しかし、決まっているのは『シラノ・ド・ベルジュラック』というタイトルのみで、脚本は一向に進まない。そんななか、エドモンは親友のレオになり代わり、レオが愛する女性ジャンヌと文通することに。すると、彼女との詩美あふれる手紙のやり取りに刺激されてペンは一気に進みだし、やがて、個性豊かな舞台人たちと、再起をかけた舞台の稽古が始まる。

起死回生を狙う人々の人生や甘いロマンス、舞台人たちの演劇にかける熱い思いが、娯楽性豊かに描かれた、エンターテインメント性にあふれる一作。

監督・原案・脚本／アレクシス・ミシャリク　出演／トマ・ソリヴェレス、オリヴィエ・グルメ、マティルド・セニエ、トム・レーブほか　製作／2018年、フランス・ベルギー合作　配給／キノフィルムズ、東京テアトル　11月13日（金）よりヒューマントラストシネマ有楽町ほかにて全国ロードショー



監督／マルクス・H・ローゼンミュラー　出演／デヴィッド・クロス、フレイア・メーバー、ジョン・ヘンショウ、デイヴ・ジョーンズほか　製作／2018年、イギリス・ドイツ　配給／松竹　10月23日（金）より新宿ピカデリーほかにて全国ロードショー

イギリスとドイツの平和の懸け橋になったサッカー選手の実話

『キーパー　ある兵士の奇跡』

第2次世界大戦でイギリスの捕虜となったバート・トラウトマンは、収容所でゴールキーパーとしてスカウトされ、名門サッカークラブに入団。その経歴から激しい誹謗(ひぼう)中傷を浴びるが、歴史ある大会でチームを優勝に導いたことで、国民的英雄となる。しかし、彼には誰にも言えない秘密の過去があり……。



監督／カリン・クサマ　出演／ニコール・キッドマン、トビー・ケベル、タチアナ・マズラニー、セバスチャン・スタン、ブラッドリー・ウィットフォードほか　製作／2018年、アメリカ　配給／キノフィルムズ　10月23日（金）よりTOHOシネマズ シャンテほかにて全国ロードショー

善悪の境界線で身も心も引き裂かれる女性刑事の過酷な運命

『ストレイ・ドッグ』

ニコール・キッドマンが特殊メイクで汚れ役に挑戦。女性刑事のエリン・ベルは、17年前、犯罪組織への潜入捜査で重大なミスを犯し、捜査に失敗。以来、罪悪感にさいなまれ、荒んだ生活を送っていた。そんなある日、当時の事件の主犯から挑戦状が届き、エリンは過去に決着をつけるため、再び動き出す。



監督／フェルナンド・グロスタイン・アンドラーデ　出演／ノア・シュナップ、セウ・ジョルジほか　製作／2019年、アメリカ・ブラジル合作　配給／ポニーキャニオン　11月20日（金）より新宿シネマカリテほかにて全国ロードショー

料理がつなぐ家族の絆。心もおなかも満たす感動のストーリー

『エイブのキッチンストーリー』

イスラエル系の母とパレスチナ系の父を持つ12歳の少年エイブは、文化や宗教の違いでたびたび対立する家族に悩まされるなか、料理だけが唯一の心のよりどころ。ある日、世界各地の味を掛け合わせる“フュージョン料理”と出合ったエイブは、自分にしか作れない料理で家族をひとつにしようと決意するが。



監督／土井裕泰　出演／小栗 旬、星野 源、松重 豊、古舘寛治、市川実日子、宇崎竜童、梶 芽衣子ほか　製作／2020年、日本　配給／東宝　10月30日（金）より東宝系にて全国ロードショー

1本のテープがひもとく35年前の未解決事件の真実とは

『罪の声』

実際の事件をモチーフにした塩田武士の同名小説を小栗旬と星野源とで映像化。新聞記者の阿久津英士は、35年前に日本中を震撼させた未解決事件を追っていた。一方、テーラーを営む曽根俊也は、父の遺品から古いカセットテープを発見。自分の幼い頃の声が、未解決事件の脅迫テープの声と同じと気づく。

文／田中あおい

クリスマスシーズンを彩る愛と夢に満ちたファンタジー超大作

Daiwa House® PRESENTS
熊川哲也 Kバレエ カンパニー『くるみ割り人形』

バレエのクリスマス定番演目『くるみ割り人形』の公演は、2020年で16年目となるKバレエカンパニー。チャイコフスキーの美しい旋律と、カンパニーの芸術監督である熊川哲也のイマジネーションが、かれんかつ華やかな世界を作り上げる。

19世紀初め、領地をめぐって人形の国とねずみたちが対立するなか、ねずみの王様は人形王国に魔法をかけ、マリー姫をねずみに、婚約者の近衛兵隊長をくるみ割り人形に変えてしまう。魔法を解くには世界一硬いクラカトゥクくるみを割るしかない――。人形の王様から、そのために必要な純粋な心を持つ人間を見つける命を受けたドロッセルマイヤーは人間界へ向かうが……。

観客の前でみるみる巨大化するツリーや神秘的な雪の国への旅、人形の国の住人による色鮮やかな踊りの数々。バレエ界屈指の豪華絢爛(けんらん)な装置が次々と移り変わるさまは、まさに魔法のようだ。



©Ayumu Gombi

演出・振付／熊川哲也　出演／Kバレエカンパニー　公演日程・会場／12月2日（水）～6日（日）Bunkamuraオーチャードホール

チケットサービス ➡P.68～

ご紹介の公演はチケットサービスでも取扱っています。詳細はP.68～をご覧ください。

©Hidemi Seto



©Kiyotaka Saito（SCOPE）



バッハの“祈り”のメロディーが世界に広がる不安な心を慰め、勇気づける

千住真理子 デビュー45周年記念
平和への祈り J.S.バッハ無伴奏ヴァイオリンのためのソナタ＆パルティータ全曲演奏会

デビュー20周年の1995年以来、5年ごとにバッハ無伴奏全曲演奏会を行ってきたヴァイオリニストの千住真理子。バッハの無伴奏作品について、「神聖な祈りそのもの」と語る千住は、あるときは大震災の復興を願いながら、あるときは原発事故の終息を祈りながら、時には病に苦しむ母の最期が穏やかであるようにと願い、ただひたすらにバッハを奏でてきたという。そして2020年もまた、全世界に広がる不安な心を、バッハの美しいメロディーが慰め、癒やし、勇気づけるひとときになるようにと願いを込めて演奏する。曲目は「無伴奏ヴァイオリンのためのソナタ第1番」をはじめとするソナタとパルティータ全6曲。千住の愛器である1716年製のストラディヴァリウス“デュランティ”が奏でる慈愛に満ちた演奏は、会場を温かく包み込むに違いない。

出演／千住真理子　公演日程・会場／12月6日（日）東京オペラシティコンサートホール

チケットサービス ➡P.68～

ご紹介の公演はチケットサービスでも取扱っています。詳細はP.68～をご覧ください。

TICKET SERVICE

お得な公演情報満載の「チケットサービス」

三菱UFJニコスチケットサービス 電話申込中止のお知らせ

新型コロナウイルス感染拡大防止に向けた対応として、各主催者様から公演の中止や延期が数多く発表されております。また、今後も感染拡大の状況次第では、公演の中止や延期が発生することも想定されます。これまで、公演に関する情報や中止・延期時の払戻し方法などをお客様にご案内して参りましたが、今後はより迅速に情報提供を行う必要があると認識しております。
しかしながら、感染拡大防止対策に伴いコールセンターへのお電話が繋がりにくくなっているため、お電話での迅速なご案内が難しい状況でございます。このため、各種チケットの購入方法につきましては、当面の間、電話でのお申込みを停止し、WEBでのお申込みのみとさせていただきます。WEBでご購入の方にはEメールにて公演中止や延期、払戻し方法等のご案内を行っております。
ご不便とご迷惑をおかけいたしますが、ご理解賜りますようお願い申しあげます。なお、WEBでのご購入にはチケットサービスIDのご登録が必要となります。詳しくは三菱UFJニコスチケットサービスWEBサイトをご確認ください。

お申込み
三菱UFJニコスチケットサービスWEBサイト **https://mun-ticket.jp/**

※ご利用にはチケットサービスIDのご登録が必要となります。※2次元コードは機種によりご利用いただけない場合があります。

会員登録（無料）の方法

1 チケットサービスID登録



三菱UFJニコスチケットサービスWEBサイトにある「**チケットサービスID登録**」をクリック。

2 利用規約に同意



利用規約に同意の上、ご登録ください。

3 仮登録情報入力



チケットサービスIDや必要事項を入力し、「**登録**」をクリック。
※チケットサービスIDはご自身でお好きなものを設定いただけますが、他の方がご登録済の場合はご利用できません。必ずID事前チェックボタンで利用可能IDかどうか確認の上、次に進んでください。

4 仮登録後の本登録案内メール

仮登録で設定したメールアドレスに本登録依頼メールが届きます。24時間以内にアクセスして本登録を行ってください。このチケットサービスID本登録が完了していない場合はサービスがご利用いただけません。

5 本登録完了



WEB …お申込みはWEBサイト限定です。　特典付き …会員様限定の特典付き公演です。　不正転売禁止 …主催者様から特定興行入場券として指定された公演です。

重要なお知らせ

公演開催の有無

公演開催の詳細につきましては各公演の公式HPや公式ツイッターなどに掲載されますので、大変恐れ入りますが、必ずお客様ご自身で随時情報をご確認いただきますようお願いいたします。なお、チケットの払戻し等の対応については主催者様の方針に沿って対応いたします。対象の方には順次ご連絡いたしますので、チケットはなくさないように大切に保管してください。

不正転売禁止に関する注意事項

2019年6月14日より「特定興行入場券の不正転売の禁止等による興行入場券の適正な流通の確保に関する法律」が施行されました。
チケットサービスにおきましても、営利目的の転売は禁止されておりますので、ご理解とご協力をお願いいたします。

本法律に関する詳細は政府広報オンラインをご確認ください。 https://www.gov-online.go.jp/useful/article/201904/1.html

なお、一部の主催者様では不正転売されている状況を随時確認しており、劇場においてご本人様確認を実施しております。
主催者様より申し出があった場合には、チケットサービスにてご購入いただいたお客様の情報をお伝えいたしますので、ご了承ください。

CLOSE UP

関東　WEB



新国立劇場の演劇

『ピーター＆ザ・スターキャッチャー』

Peter and the Starcatcher

少年はいかにして“ピーター・パン”になったのか―トニー賞5冠、9部門ノミネートのヒット作を日本初演

『ピーター・パン』の前日譚として2004年にアメリカで出版され、日本でも『ピーターと星の守護団』として知られる小説を基に戯曲化。ビクトリア朝時代の大英帝国を舞台に、卑劣な孤児院の院長により帆船「ネバーランド号」に売られた孤児の少年が、仲間たちとともに海賊たちと闘う冒険を繰広げ、いかにして“ピーター・パン”になったかを描く。大人から子どもまで全世代が楽しめるこの作品は、2012年にブロードウェイで初演され、同年のトニー賞で9部門にノミネート、5冠に輝くヒット作となった。このたび、ついに日本上陸、演出にノゾエ征爾を迎え上演される。

受付開始：11/2(月)10:00
日程：本公演 12/10(木)～27(日)（予定）
場所：新国立劇場 小劇場
価格：A席（本公演）大人6,600円→**6,100円**　こども（小・中学生）3,300円
作：リック・エリス　**原作：**デイヴ・バリー、リドリー・ピアスン　**音楽：**ウェイン・バーカー
翻訳：小宮山智津子　**演出：**ノゾエ征爾
出演：入野自由、豊原江理佳、宮崎吐夢、櫻井章喜、竹若元博、玉置孝匡、新川將人、KENTARO、鈴木将一朗、内田健司、新名基浩、岡田 正
演奏：田中 馨、野村卓史

※未就学児童入場不可。
※詳しいお取扱い日程はチケットサービスWEBサイトをご覧ください。

関東　WEB

Daiwa House® PRESENTS

熊川哲也 Kバレエ カンパニー「くるみ割り人形」



©Hidemi Seto

クリスマスだから、極上の夢を見よう。熊川哲也が贈るファンタジー超大作!!

クリスマスに少女クララがプレゼントされたくるみ割り人形。実は人形王国とねずみたちとの領地争いで、魔法をかけられてしまった人形王国の近衛兵隊長だった。ねずみに変えられてしまったマリー姫を救うため、クララに託されたこととは…。

クリスマスを彩る風物詩『くるみ割り人形』が今年も開幕。芸術監督・演出・振付を熊川哲也が務め、巨大化するツリーやねずみたちとの闘い、神秘的な雪の精の群舞、花のワルツなど豪華絢爛なファンタジーの世界が、チャイコフスキーのロマンティックな音色にのせて繰広げられる。

日時：12/2(水)～4(金)14:00/18:30
12/5(土)12:30/17:00　12/6(日)12:30
場所：Bunkamuraオーチャードホール
価格：S席13,000円
芸術監督：熊川哲也　**演出・振付：**熊川哲也

※5才以上入場可。ただし、お席が必要。4才以下入場不可。※熊川哲也の出演はございません。
※最新のキャスト情報は公式サイト https://www.k-ballet.co.jp/ にてご確認ください。
※新型コロナウイルス感染拡大の状況を鑑みて、上演規模を変更しての開催となる場合がございます。

●お申込みは、カード名義のご本人様に限らせていただきます。●チケットはいかなる事情（紛失・焼失・破損など）があっても再発行はできません。●席番の指定はできません。●お申込後のキャンセル・変更はお受けできません。●転売防止等の理由により、公演の2週間前から1週間前頃までにお届けいたします。ただし、公演によっては発送が早まる場合もございます。●チケット料金と郵送手数料は、チケット到着前のお引落しとなる場合がございます。通常のカードご利用代金同様、お申込完了日をご利用日とし、自動引落しさせていただきます。あらかじめご了承ください。●チケット代金はすべて税込です。●お取りできたチケットは簡易書留郵便にて郵送いたします。●郵送手数料としてお申込み1公演につき414円（税込）申し受けます。●公演の詳細は変更となる場合がございます。●売切れの場合はご容赦ください。●お申込状況により、受付開始日の変更およびお申込枚数を制限させていただく場合がございます。●特に記載のない公演でも未就学児童の入場をお断りしている場合がございますのでお問合せください。●営利目的での購入はできません。場合によっては受付後でもチケットの販売をお断りすることがございます。●営利目的の転売を禁止しております。●公演によっては主催者様の同意なく有償で譲渡することを禁止しております。●必要に応じて興行主にお客様の個人情報をお伝えする場合がございます。

●各公演にて新型コロナウイルス感染拡大防止策を実施しております。詳しくはチケットサービスWEBサイトをご確認ください。

関東 WEB ★半館貸切公演

劇団四季ミュージカル
「オペラ座の怪人」


撮影：上原タカシ

国内700万人を魅了した『オペラ座の怪人』。
2020年秋、JR東日本四季劇場［秋］にて開幕！

フランスの怪奇作家ガストン・ルルーの原作を基に、オペラ座の地下深くに住む"ファントム"と歌姫クリスティーヌの悲恋を描いた『オペラ座の怪人』。1988年の日本初演以来、総観客動員数は約700万人、通算上演回数は7,000回を超える人気演目。東京・竹芝で新たなスタートを切るJR東日本四季劇場［秋］にて上演されます。

日時：11/28(土)17:30（半館貸切公演）
場所：清水建設ミュージカルシアター
JR東日本四季劇場［秋］（東京・浜松町）
作曲：アンドリュー・ロイド＝ウェバー
作詞：チャールズ・ハート

※2才以下入場不可。3才以上有料(膝上鑑賞不可)。※間隔を空けた配席となる場合もございますので、予めご了承ください。※席種や価格、およびその他のお取扱い日程はチケットサービスWEBサイトをご覧ください。

関東 WEB

劇団四季ミュージカル
「キャッツ」


撮影：下坂敦俊

誇り高き猫たちの生き様。
驚きと感動の、キャッツ・ワールド。
客席への扉を開けたときから『キャッツ』は始まっている。

1983年の日本初演以来、多くの人々を引きつけてきたミュージカル『キャッツ』。驚異的なロングランを続ける魅力— それは、人々がミュージカルと聞いて連想するイメージを超えた独創性にあります。劇場ロビーから続く扉を開けると、そこは『キャッツ』の世界。その魅力をぜひ劇場で体験してください。

日時：12/11(金)・30(水)13:10
12/19(土)・26(土)13:40
場所：キャッツ・シアター（東京・大井町）
価格：S1席12,100円
作曲：アンドリュー・ロイド＝ウェバー
作詞：T・S・エリオット
「Old Possum's Book of Practical Cats」より

※2才以下入場不可。3才以上有料(膝上鑑賞不可)。※間隔を空けた配席となる場合もございますので、予めご了承ください。

関東 WEB

劇団四季ミュージカル
「アラジン」



©Disney

「自由」と「未来」を求める青年と王女、そして魔人。神秘と魅惑の都・アグラバーで、「魔法のランプ」が、3人の運命を引き寄せる！

日時：12/12(土)・19(土)・30(水)17:40　12/24(木)13:40
場所：大同生命ミュージカルシアター 電通四季劇場［海］（東京・汐留）
価格：S1席12,100円
作曲：アラン・メンケン
作詞：ハワード・アッシュマン、ティム・ライス

※2才以下入場不可。3才以上有料(膝上鑑賞不可)。
※間隔を空けた配席となる場合もございますので、予めご了承ください。

関東 WEB

劇団四季ミュージカル
「ライオンキング」



©Disney

太陽煌めくアフリカの大地を舞台に繰広げられる壮大なミュージカル。1998年の東京初演以来、20年以上のロングランを続ける大ヒット作。

日時：12/12(土)13:10
12/17(木)・25(金)・29(火)13:40
場所：積水ハウスミュージカルシアター
四季劇場［夏］（東京・大井町）
価格：S1席11,000円
作曲：エルトン・ジョン　**作詞**：ティム・ライス

※2才以下入場不可。3才以上有料(膝上鑑賞不可)。
※間隔を空けた配席となる場合もございますので、予めご了承ください。

関東 WEB

デビュー45周年記念
千住真理子 平和への祈り
バッハ無伴奏ヴァイオリンのためのソナタ＆パルティータ全曲演奏会


©Kiyotaka Saito (SCOPE)

私たちは平和を祈り、穏やかに過ごせることを願う。バッハの優しい響きに包まれて、ヴァイオリンの名器「デュランティ」の清らかな音色もお楽しみください。

日時：12/6(日)15:00
場所：東京オペラシティ コンサートホール
価格：S席6,000円→5,400円
曲目：〈J.S.バッハ〉無伴奏ヴァイオリン・ソナタ第1番、2番、3番
パルティータ第1番、2番、3番

※未就学児童入場不可。
※感染症予防対策として通常と異なる座席配置や来場者カードに記入をお願いする場合がございます。

関東 関西 WEB

ディズニー・オン・クラシック まほうの夜の音楽会 2020
希望 〜未来をつくる力


Presentation licensed by Disney Concerts. ©2020 Disney
※ステージ写真はイメージです。

ディズニーの輝く楽曲をオーケストラの生演奏でお届けするコンサート。
18回目の今年は、日本人ヴォーカリストを迎えガラコンサート形式でお贈りします。

日時：12/18(金)・19(土)19:00★
場所：フェスティバルホール
価格：S席8,900円

日時：12/24(木)19:00★★
12/25(金)19:00★
場所：東京国際フォーラム ホールA
価格：S席8,800円

指揮：齊藤一郎
オーケストラ：THE ORCHESTRA JAPAN
ナビゲーター：ささきフランチェスコ

★クリスマス・スペシャル ★ファイナル・コンサート
※未就学児童入場不可。※出演者、曲目等が変更になる可能性がございます。予めご了承ください。※ソーシャルディスタンスを考慮した座席配置となる場合もございますので、予めご了承ください。

●各公演にて新型コロナウイルス感染拡大防止策を実施しております。詳しくはチケットサービスWEBサイトをご確認ください。

関東 WEB



舞台 Op.110 ベートーヴェン「不滅の恋人」への手紙

ベートーヴェン誕生から250年、現代日本を代表する演出家栗山民也が生み出す、楽聖ベートーヴェン、音楽から生まれる物語。

日程：12/11（金）～18（金）
場所：よみうり大手町ホール
価格：全席指定（平日）9,000円→**8,500円**
全席指定（土日）9,000円
原案：小熊節子　**演出**：栗山民也　**脚本**：木内宏昌　**音楽・演奏**：新垣 隆
出演：一路真輝、田代万里生、神尾 佑、前田亜季、安藤 瞳、春海四方、石田圭祐、万里紗、久保酎吉

※未就学児童入場不可。※お申込みはおひとり様2枚まで。※詳しいお取扱い日程はチケットサービスWEBサイトをご覧ください。※感染予防対策の都合上、連番とならない可能性がございます。

関東 WEB

ミュージカル

「パレード」



20世紀初頭のアメリカ南部で、時代に翻弄された夫婦の愛の物語。実在の冤罪事件を基に構成された重厚なドラマを屈指の実力派キャストでお届けします。

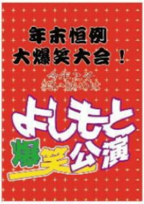
受付開始：11/7（土）10:00
日程：1/15（金）～31（日）（予定）
場所：東京芸術劇場プレイハウス
価格：S席13,500円
演出：森 新太郎
出演：石丸幹二、堀内敬子、武田真治、坂元健児、安崎 求、未来優希、内藤大希、藤木 孝、今井清隆、石川 禅、岡本健一 ほか

※未就学児童入場不可。
※詳しいお取扱い日程はチケットサービスWEBサイトをご覧ください。

中部 WEB

年末恒例大爆笑大会！

「よしもと爆笑公演」



年末恒例の爆笑大会が今年も御園座にやってくる！ 日替わりのバラエティーショーと新喜劇メンバーらによる爆笑のステージ。吉本パワー全開でお贈りします。

日時：12/12（土）11:00　12/13（日）16:00
場所：御園座
価格：2階A席7,000円→**6,500円**
出演：池乃めだか、間 寛平、内場勝則 ほか

※未就学児童入場不可。※出演者並びに出演順など、変更が生じる場合がございますので、予めご了承ください。※間隔を空けた配席となる場合がございます。

関東 WEB

「てにあまる」



藤原竜也と柄本明が舞台の上で火花を散らす！ 岸田戯曲賞受賞作家・松井周によるオリジナル書き下ろし作品を、柄本明が演出！ 主演・藤原竜也と柄本明が親子役で競演！

日程：12/19（土）～1/9（土）（予定）
場所：東京芸術劇場プレイハウス
価格：S席9,800円
脚本：松井 周　**演出**：柄本 明
出演：藤原竜也、高杉真宙、佐久間由衣、柄本 明

※未就学児童入場不可。
※詳しいお取扱い日程はチケットサービスWEBサイトをご覧ください。

関西 WEB

ソロデビュー20周年

上妻宏光 「生一丁！」Tour 2020-2021 "伝統と革新"



上妻宏光ソロデビュー20周年。原点である津軽五大民謡を"生音"で披露し、"生き様"で魅せる！ 通算100公演を数える「生一丁！」Tourが、5年ぶりに決定！

日時：2/10（水）18:30
場所：兵庫県立芸術文化センター 神戸女学院 小ホール
価格：全席指定6,000円
出演：上妻宏光
特別出演：金春流シテ方能楽師 山井綱雄

※未就学児童入場不可。
※ソーシャルディスタンスを考慮した座席配置となる場合がございますので、予めご了承ください。

関西 WEB

高嶋ちさ子 12人のヴァイオリニスト コンサートツアー2020～2021



ヴァイオリニスト高嶋ちさ子が、2006年に立ち上げた"観ても、聴いても、美しく、楽しい"女性だけのヴァイオリン・アンサンブル。次期ツアーが決定！

日時：12/27（日）17:30
場所：フェスティバルホール
価格：全席指定6,800円
出演：高嶋ちさ子、12人のヴァイオリニスト、近藤亜紀（ピアノ）

※未就学児童入場不可。
※ソーシャルディスタンスを考慮した座席配置となる場合がございますので、予めご了承ください。

お問合せ　お電話受付時間 10:00～17:00（土・日・祝日・年末年始は休み）

MUFGカード（UFJカード含む）	ゴールドプレステージ会員	0120-831311 または 03-5489-9053
	ゴールド・イニシャル会員	0570-004330 または 03-5489-9059
DCカード	ゴールド会員	0120-400-404
	一般・ヴァン会員	東京 03-3780-0202　名古屋 052-251-9581　大阪 06-6534-0202
NICOSカード	NICOSゴールドカード会員	0120-004-608
	NICOSカード会員	03-5802-8411

●チケットのお問合せの際は、お手元にお持ちのカードをご用意ください。●一部の電話機および電話回線でご利用いただけない場合があります。●電話番号は、お間違いのないようにお願いいたします。●チケットサービスでは、運営会社に代わりお申込受付をしております。受注、チケット発送およびチケット代金に必要なお客様のご注文内容（お名前・ご住所・カード番号・カード有効期限などを含む）は、運営会社にお伝えしますのでご了承ください。
●運営会社：チケットぴあ名古屋株式会社　名古屋市東区東桜2-13-32 ぴあ名古屋ビル

特集(P.29)でご紹介したザ・ホテル青龍 京都清水への宿泊プラン

～ゆったりと京の朝を愉(たの)しむ～

早朝の高台寺貸切参拝と ヘリテージホテルで寛(くつろ)ぐ2日間




外観


ロビー

※画像はイメージです。

旅を彩るポイント

- 高台寺 早朝特別拝観
- 「ブノワ京都」にてフランス料理を堪能
- お客様ごとに専用車(ハイヤー)をご用意

■行程　　凡例：══ハイヤー、・・・・徒歩

1	京都駅(12:00)発══京都市内観光(約4時間／一例：嵐山など)══京都市内(16:00頃)着(泊) ご夕食は、ホテル内「ブノワ京都」にてフランス料理をお召しあがりください。 ザ・ホテル青龍 京都清水 (泊)□□夕
2	ホテル(7:45)発・・・・旅を彩るポイント ◎高台寺(早朝拝観／約60分)・・・・ホテル着 ホテル(11:00)発══京都市内観光(約5時間／一例：平安神宮など)══京都駅(16:00頃)着 朝□□

旅行企画・実施／株式会社ＪＴＢ 東京都品川区東品川二丁目3番11号
(観光庁長官登録旅行業第64号)一般社団法人日本旅行業協会正会員

【京都駅発着】個人型プラン
時間だけでなく、観光場所もお客様のご希望で選べる自由度の高いプランです。

■出発日／2020年11月29日(日)、12月12日(土)、2021年1月15日(金)
■出発地／京都駅
■利用ホテル／ザ・ホテル青龍 京都清水
■基本旅行代金／2名1室利用・おひとり様　　現地オプションプランコード／1GG1058-9

出発日	出発・到着地	2名1室
12／12(土)、1／15(金)	京都駅発着	158,000円
11／29(日)		168,000円

※上記出発日以外や3名様以上での参加をご希望の場合は、お問合せください。

■食事／夕食1回、朝食1回
■添乗員／同行しません。 ■最小催行人員／2名
※前後に宿泊を追加することも可能です。
※京都駅までの交通については別途ご手配が可能ですので、お問合せください。

ツアーデスクお薦めの宿泊プラン

ザ・リッツ・カールトン日光

都会の喧騒(けんそう)から離れた奥日光の静寂にたたずむリゾートホテルで
心身を満たすひとときをお過ごしください。


ザ・リッツ・カールトン日光 外観





1. 中禅寺湖ビュー・ルーム
日本百景に選出されている中禅寺湖に面しているお部屋です。そのほか奥日光の自然と調和する邸宅をデザインコンセプトにした「男体山ビュー・ルーム」もお選びいただけます。

2. 大浴場
美肌効果に優れ、冷え性などさまざまな効能を持つ人気の日光湯元温泉をお楽しみいただけます。

※画像はイメージです。

■宿泊日／2020年11月1日(日)～2021年3月31日(水)
■宿泊プラン代金／2名1室利用・おひとり様
【男体山ビュー・ルーム】 57,000円～ 93,500円
【中禅寺湖ビュー・ルーム】63,800円～100,000円
■食事／夕食1回、朝食1回
※小学生以下のお子様(幼児含む)はご利用いただけません。
※お得な東武鉄道プランもございます。詳しくはお問合せください。

旅行企画・実施／株式会社日本旅行 赤い風船東日本事業部 東京都墨田区堤通1-19-9(観光庁長官登録旅行業第2号)一般社団法人日本旅行業協会正会員／ボンド保証会員／旅行業公正取引協議会会員

TOUR DESK ―ツアーデスク―

お申込み・お問合せ
https://order.assistancedesk.jp/?S_CD=03

※2次元コードは機種によりご利用いただけない場合があります。

受託販売：株式会社JTBグローバルアシスタンス 東京都千代田区岩本町2-1-15(東京都知事登録旅行業第3-3716号) 一般社団法人日本旅行業協会正会員

※新型コロナウイルス感染拡大防止のため、ツアーの中止や延期、一部内容が変更となる場合があります。







名取市海岸林再生の会　大槻壽夫さん

今年は新型コロナウイルス感染拡大の影響でボランティア活動にも制限があり、皆さんをお迎えできず残念ですが、その分、地元のボランティアで頑張って作業を続けています。今は78歳ですが、80歳まではこの活動を続けたいと思っています。



海岸林再生プロジェクトは宮城県の名取市海岸林再生の会と
国際NGOであるオイスカが2011年から進めているプロジェクトです。
2011年10月に東日本大震災復興支援としてスタートしてから、今年で10年目。
プロジェクトではこれまで宮城県名取市の海岸5kmにわたり
35.8万本のクロマツの苗木を植えました。
けれどこの苗木が成木となり、美しい「白砂青松」の姿を取戻し、
人々の住環境や地元産業に貢献できるようになるのは数十年先のこと。
三菱UFJニコスはオイスカとのパートナーシップのもと、
これからも被災地に寄添った支援活動を行っていきます。

東北の未来を、育てています。

カード会員の皆様にも、気軽にご参加いただけるエコ活動の場をポイント交換という形でご用意しています。

※皆様からのご支援は、東北地方の海岸林再生活動など、国内の植林および森林整備による環境保全活動に活用されています。

ためたポイントで

ポイントプログラムの「チャリティーコース」では1ポイントを5円に換算してオイスカに寄付します。
※200ポイントを1口としてご応募を受付。

OISCA

オイスカは、1961年に生まれ、現在36の国と地域、おもにアジア・太平洋地域でさまざまな活動を展開する国際NGOです。

公益財団法人オイスカのエコ活動についての詳細は、WEBサイトをご覧ください。
➡ 公益財団法人オイスカ ▸ http://www.oisca.org

キャンペーン　ショッピングキャンペーン

キャンペーン登録必要（WEB登録限定）

新しい生活様式をキャッシュレスで快適に

20倍祭（フェス） お買い物が最大20倍戻ってくるチャンス（上限10万円）

2020.8.7〜2021.1.31

＼ 合計1,050本！お買い物金額1回分を最大20倍キャッシュバック！ ／

等	内容	本数
1等	20倍キャッシュバック（上限10万円）	50本
2等	全額キャッシュバック（上限10万円）	1,000本

新しい生活様式もキャッシュレスで快適にお買い物♪

日常のお買い物も♪

コンビニやスーパーなど
店頭でのお買い物もカード決済で快適に！




おうち時間も♪

ネットショッピングや
デリバリーでもカード決済が便利！



▼キャンペーン登録はこちら

パソコン　スマートフォン

三菱UFJニコスWEBサイト
https://www2.cr.mufg.jp/newsplus/campaign/c01/20200807_1.html

三菱UFJニコス　検索

※キャンペーン登録には会員専用WEBサービスのIDが必要です。
※2次元コードは機種によりご利用いただけない場合があります。

※本キャンペーンはMUFGカード・DCカード・NICOSカードのご利用会員に対して同一に実施します。　※当選発表は、当選通知および、ご登録のお支払口座への振込みをもって代えさせていただきます。※本キャンペーンにはそのほか注意事項があります。詳しくは上記三菱UFJニコスWEBサイトをご覧ください。※次回キャンペーンは2021年2月以降に開始予定です。詳細は確定次第お知らせいたします。

サービス　スーツケースレンタルサービス

高級スーツケースを買うより手軽にレンタル。

旅行のときだけ必要になるスーツケースは、購入するよりもレンタルするのが気軽で便利。
レンタル可能なスーツケースは、「リモワ」「サムソナイト」「エース」などのブランドを多数ラインアップしています。

会員様への3つの特典

特典1

会員様限定価格でご提供

ほかのサイトよりも同期間、同商品（同色、同サイズ）のレンタル料金が高かった場合、差額を値引きしさらに500円クーポンを進呈します。

特典2

往復送料無料

ご利用のスーツケースは宅配便にてお届けします。借用時、返却時とも送料はかかりません。
※沖縄・離島は、送料が必要です。

特典3

変換プラグ・変圧器・スーツケースベルトの3点を無料レンタル



※上記特典は下記当社専用WEBサイトからのお申込みに限ります。　［業務提携先:日本鞄材株式会社］

▼お申込みはこちら

パソコン　スマートフォン

スーツケースレンタルサービス（日本鞄材株式会社）のWEBサイト
https://www.ry-rental.com/agency/mufgcard/

サービス　海外おみやげ宅配サービス

気軽に海外旅行気分！

JTB商事の「海外おみやげ宅配サービス」は、ご自宅にいながら世界各地のグルメ、お菓子などの名産品をご指定の場所へお届けするサービスです。

会員様には3つの特典をご用意

1. 全品10%OFF
2. 20,000円（税込）以上のご購入で送料無料
3. 30,000円（税込）以上のご購入でカタログの中からお薦め商品をプレゼント
（プレゼント商品は、お申込期間により異なります）

特典③のプレゼント

メープルクリームクッキー1箱



お申込期間
2020年9月16日（水）～12月15日（火）

※パッケージのデザインが異なる場合があります。
※輸入品のため商品を変更する場合があります。

※ご注文の商品は、受付後4～5日でお届けします。※お申込者とお届先が異なる場合、プレゼントは商品お届先へお送りいたします。※送料無料の特典は1回のご購入20,000円(税込)以上で、お届先1ヵ所に限ります。※プレゼントは1回のお申込みでお届先1ヵ所につき30,000円(税込)以上のご購入が対象となります。※送料は上記特典の対象外です。［業務提携先:株式会社JTB商事］

▼お申込みはこちら

パソコン　スマートフォン

JTB商事の海外おみやげ宅配サービス（ワールドショッピングプラザ）のWEBサイト
https://www.worldsp.jp/mufgcard/

サービス　ゴルフスペシャルデー

ゴルフスペシャルデー 開催のご案内。



■住所／東京都稲城市坂浜685
■交通／中央自動車道/稲城I.C.から約5.5km
東名高速道路/東名川崎I.C.から約7.5km
小田急線 新百合ヶ丘駅、京王線 稲城駅からタクシーで約10分

■開催コース／東京よみうりカントリークラブ

■開催日／2021年1月14日(木)

■募集人数／抽選で100名様

■参加費(プレー費・コンペ参加費・税込)
カード会員様　27,500円
ご同伴者様(カード会員様以外)　29,500円
▶キャディー付き、乗用カートでのプレーとなります。

■お支払い
▶参加費はご同伴者様分を含め、後日お持ちのカードにご請求いたします。

■お申込受付・抽選日／2020年11月26日(木)
▶抽選の結果は、当選者のみ郵送でお知らせいたします。(2020年12月上旬発送予定)

※新型コロナウイルス感染拡大状況等により中止する場合があります。

■お申込方法／カード会員ご本人様よりお電話ください。
※お申込時に、住所、氏名、生年月日、カード番号、カード有効期限、連絡先(電話番号)、参加人数をお伺いします。

個人情報は、三菱UFJニコス株式会社およびカードビジネスサービス株式会社・株式会社スコアネットが管理し、本ゴルフスペシャルデーの運営などに使用します。また、本ゴルフスペシャルデーに必要なお客様の個人情報をゴルフ場に提供します。お申込みされた時点で個人情報の利用および提供に同意いただいたものとみなします。

▼お申込み・お問合せはこちら

電話
ゴルフデスク
10:00〜17:00(土・日・祝日・年末年始は休み)　**03-3813-2975**
※お電話の際、お手元にカードをご用意ください。※電話番号は、お間違いのないようにお願いいたします。

サービス　POINT名人.com

いつものネットショッピングの その前に！

初めての方でも、かんたんに使えます。

**POINT名人.comを経由して、カードでお買物するだけで
カードのポイントが最大25倍も、もらえます。**

ポイントメイジンドットコム
POINT名人.com



▼ご利用はこちら

パソコン　スマートフォン
POINT名人.comWEBサイト
https://www.point-meijin.com/　ポイント名人　検索
※POINT名人.comは携帯電話からはご利用いただけません。※一部、POINT名人.comをご利用いただけないカードがあります。 ※対象ショップやポイント倍率は、変更となる場合があります。※2次元コードは機種によりご利用いただけない場合があります。

サービス　WEB明細サービスのご案内

郵送STOP! ご利用明細は WEBサービスでかんたん確認。

**毎月のご利用明細書の郵送を停止し、
代わりに会員専用WEBサービスでご利用明細をご確認いただけます。**

POINT 1
いつでも、どこでも最新の情報をチェック

スマートフォンやパソコンを使って、最新のご利用明細をご確認いただけます。請求確定をいち早く、Eメールでお知らせ！



POINT 2
過去のご利用明細も確認できる

会員専用WEBサービスで過去のご利用明細をご確認いただけます。
※お持ちのカードブランドにより確認できる期間が異なります。



POINT 3
安心のセキュリティ

ご利用明細をデータ管理でき、明細書を破棄する手間がなくなり、個人情報に気をつかうことがなくなります。



▼ご登録はこちら

パソコン　スマートフォン

三菱UFJニコスWEBサイト
https://www.cr.mufg.jp

TOPページの「ログインする」より
会員専用WEBサービスにログイン後、お手続きください。

三菱UFJニコス　検索

※ご利用には会員専用WEBサービスのIDが必要です。 ※会員専用WEBサービスを初めてご利用になる方はTOPページの「新規ID登録する」からお手続きください。 ※一部、ご利用いただけないカードがあります。※本サービスにご登録いただいても、ご利用明細書を郵送させていただく場合があります。※アクセス方法を変更する場合があります。※2次元コードは機種によりご利用いただけない場合があります。

サービス　Apple Pay

Apple Payならお財布不要。スマートなキャッシュレス体験を。

三菱UFJニコス | Apple Pay

MUFG CARD　DC　NICOS

登録無料

すでにお持ちのクレジットカードをApple Payにご登録いただけます。
なお、登録料金や年会費はかかりません。

登録は簡単

Apple Pay対象のデバイスがあればアプリを追加インストールすることなく、すぐに始められます。

いつも利用するお店で使える

コンビニやドラッグストアなど、いつも利用するお店でApple Payがご利用いただけます。

セキュリティは万全

お持ちのデバイスにカード情報が保存されたり、共有されることはありません。お支払いの際には、指紋（Touch ID）などによる認証を行うため、安心してご利用いただけます。

▼詳細はこちら

パソコン　スマートフォン

三菱UFJニコスWEBサイト
https://www.cr.mufg.jp

▶TOPページの「サービス・手続きを調べる」を押す ▶お持ちのカードブランドを選択
▶ブランドTOP掲載のApple Payバナーを押す

※一部、ご登録いただけないカードがあります。※ご登録にはiOS10.1以降が必要です。対応しているデバイスについては、https://support.apple.com/ja-jp/KM207105をご覧ください。※Visaカードの場合、iPhone7以降とApple Watch Series2以降のデバイスで、店舗でQUICPayのみご利用いただけます。※Apple、Appleのロゴ、Apple Pay、iPhone、Apple Watch、Touch IDは、米国および他の国々で登録されたApple Inc.の商標です。※iPhoneの商標は、アイホン株式会社のライセンスにもとづき使用されています。

サービス 「請求額・ポイント残高かんたん確認アプリ」

公式スマートフォンアプリで スマートにお金を管理！



クレジットカードはもちろん、銀行口座や電子マネーなど、各種お取引情報をいつでもかんたんにご確認いただけます。

かんたんログイン
パスコードまたは生体認証でかんたんにログインが可能です。WEBサービスにログインする際に必要なIDやパスワードのご入力は不要です。

いつでも確認
次回以降お支払予定分の金額やポイント残高など、各種お取引情報をいつでもスムーズにご覧いただけます。

まとめて管理
三菱UFJニコス以外が提供しているクレジットカード、銀行口座、ポイント、電子マネーなど、約1500の金融サービスもご登録いただけます。

さらにこんな機能も！ カレンダー機能　グラフ機能　プッシュ通知

Moneytreeとの連携でお金の管理が便利に！

Moneytree　MUFG 三菱UFJニコス

本アプリは、マネーツリー株式会社と提携し、同社が提供する「MT LINK」を活用しています。「MT LINK」との連携により、クレジットカード、銀行口座、電子マネーなどの情報をまとめて管理できます。

MT LINK ～次世代金融インフラプラットフォーム～

Moneytree LINK

セキュリティ	金融業界の安全対策基準であるFISCをクリアしたAmazon Web Servicesを採用。国内トップクラスのセキュリティを確保しています。
プライバシー保護	日本プライバシー認証機構のTRUSTeを国内ファイナンス業界初で取得し、お客様情報の保全・セキュリティを徹底しています。

▼ダウンロードはこちら

App Store からダウンロード　Google Play で手に入れよう

ダウンロードサイトで検索　三菱UFJニコス　検索

※ご利用にはマネーツリー株式会社のMoneytreeアカウントが必要です。また、会員専用WEBサービスのIDが必要です。※家族カード、法人カード等、一部サービスをご利用いただけないカードがあります。※当社スマートフォンアプリの各種情報は2020年8月時点の情報です。内容を予告なく変更する場合がありますので、ご了承ください。※当社スマートフォンアプリと類似の第三者が作製したアプリには十分ご注意ください。
※AppleおよびAppleロゴは、米国およびその他の国で登録されたApple Inc.の商標です。App StoreはApple Inc.のサービスマークです。※Google Play および Google Play ロゴは、Google LLC の商標です。※画像はイメージです。

「オリジナルカレンダー」サービス終了のお知らせ

弊社『オリジナルカレンダー』につきまして、誠に勝手ながら今年度よりサービス終了させていただくことといたしました。本サービス開始以来、たくさんのお客様にご愛用いただきましたが、この数年にわたりお申込みが減少し、サービス維持が困難となりました。終了いたしますことを深くお詫び申しあげますとともに、長年のご愛顧に、心より御礼申しあげます。
弊社では今後もお客様にご満足いただけるサービスをお届けできるよう、一層努めてまいります。
なにとぞ、ご理解賜りますようお願いいたします。

本件に関するお問合せは P.80・81のお問合先一覧をご覧ください。

インフォメーション 「お客さまの声」への取組み

「お客さまの声」にお応えしています。

三菱UFJニコスでは「お客さまの声」に耳を傾け、商品・サービスなどの改善に取組んでおります。
クレジットカードやサービスなどをご利用いただく中で、お気づきの点がございましたら、
下記WEBサイトよりご意見・ご要望をお寄せください。



▼お客さまの声(ご意見・ご要望)の受付はこちら

パソコン　スマートフォン

三菱UFJニコスWEBサイト
https://www.cr.mufg.jp/koe/

※いただいたご意見ご要望は、今後の商品・サービスの改善や開発に利用させていただきます。個別に回答するものではございませんので、あらかじめご了承くださいますようお願い申しあげます。※2次元コードは機種によりご利用いただけない場合があります。

重要 ご注意ください

あなたのクレジットカードが狙われています！

暗証番号を絶対に教えないでください！
クレジットカードも絶対に渡さないでください！

警察や銀行協会あるいは当社を名乗る電話で、「あなたのカードが悪用されている」、「個人情報が流出している」などと告げた後、ご自宅を訪問し、カードなどをだまし取ってATMでお金を引出す詐欺が多発しています。調査や再発行のためと称してカードを搾取する、カードと暗証番号のメモを封筒に入れるよう指示した後にその封筒をニセの封筒とすり替えて持ち去る、といった手口です。

1 電話で不正利用連絡

2 訪問① カード搾取・暗証番号聴取

3 訪問② カード・暗証番号メモすり替え







当社や各協会などの関係者が暗証番号などをお伺いすることや、クレジットカードを受取りに訪問することは絶対にありません。

◆少しでも怪しいと思ったら、クレジットカード裏面のお問合先、もしくは110番へ。
◆ご高齢の方の被害が多く発生しております。ご家族の皆様にもご注意の旨お伝えください!!

三菱UFJニコスWEBサイト

https://www.cr.mufg.jp

三菱UFJニコス　検索

三菱UFJニコス公式Facebookページはこちら

公式YouTubeチャンネルはこちら（テレビCM公開中）

カードお問合先一覧

●電話番号は、お間違いのないようにお願いいたします。●お電話の際、お手元にお持ちのカードをご用意のうえ、音声ガイダンスにしたがって操作してください。●プッシュ回線またはトーン信号の使える電話機などでご利用いただけます。一部の電話機および電話回線でご利用いただけない場合があります。

MUFGカード をお持ちの方

カードサービス・本誌送付中止などに関するお問合先

対象	窓口	電話番号
MUFGカード・ゴールドプレステージ・アメリカン・エキスプレス・カード会員の方	MUFGカード・ゴールドプレステージ・アメリカン・エキスプレス・カードデスク 9:00〜17:00（無休 年末年始は休み）	0120-088581 または 03-5489-6183
MUFGカード ゴールドプレステージ会員の方（UFJカード ゴールド含む）	MUFGカードゴールドプレステージデスク 9:00〜17:00（無休 年末年始は休み）	0120-722720 または 03-5489-3352
MUFGカード プレミオ／MUFGカード ゴールド会員の方（UFJカード プレミオ・ヤングゴールドカード含む）	MUFGカードコールセンター 9:00〜17:00（無休 年末年始は休み）	0570-022115 または 03-5489-0292
MUFGカード 一般／MUFGカード・イニシャルカード会員の方（UFJカード 一般・アイム含む）	MUFGカードコールセンター 9:00〜17:00（無休 年末年始は休み） ※17:00以降および年末年始は自動音声応答専用ダイヤル「ダイヤルサービス24」にて受付いたします。	0570-050535 または 03-5489-6165
	ダイヤルサービス24 自動音声・24時間・年中無休	0120-117-814 または 03-3219-6201

カードの盗難・紛失時のご連絡先

MUFGカード盗難紛失受付センター
24時間・年中無休

0120-107542
※海外からはご滞在国の国際電話のオペレータを呼びだし、81-52-249-1468（最初の81は日本の国番号）へのコレクトコールをご依頼ください。三菱UFJニコスWEBサイトでもご案内しております。

三菱UFJニコス［フランチャイジー各社］（2020年10月現在）

会社名	住所	電話番号
札幌北洋カード	〒060-0042　札幌市中央区大通西3-11	☎011-241-1521
みちのくカード	〒030-0841　青森市奥野1-3-12 みちのく中央ビル内	☎017-734-2188
大東クレジットサービス	〒963-8004　郡山市中町19-1 大東銀行本店3F	☎024-925-3211
たいこうカード	〒940-0061　長岡市城内町2-2-4	☎0258-33-5858
とちぎんカード・サービス	〒320-0802　宇都宮市江野町1-12	☎028-636-8111
東和カード	〒371-0023　前橋市本町2-14-8	☎027-221-2200
清水リース&カード	〒424-0941　静岡市清水区富士見町2-1 清水銀行本店ビル4F	☎054-355-3100
中京カード	〒461-0002　名古屋市東区代官町20-5	☎052-935-8171
名古屋エム・シーカード	〒460-0013　名古屋市中区上前津2-4-5 名銀上前津ビル5F	☎052-321-0801
OKBペイメントプラット	〒503-0887　大垣市郭町2-25	☎0584-74-2122
九州カード	〒812-0011　福岡市博多区博多駅前4-3-18 サンライフセンタービル	☎092-452-4522

NICOSカード をお持ちの方

カードサービス・本誌送付中止などに関するお問合先

NICOSカードサービスセンター
9:00〜17:00（無休 年末年始は休み）

カードサービス・会員情報誌「PARTNER」に関するお問合せ
0120-030-060

ゴールドデスク（ゴールド会員の方）
9:00〜17:00（無休 年末年始は休み）

0120-30-5010 または 03-5978-1780

カードの盗難・紛失時のご連絡先

NICOS盗難紛失受付センター
24時間・年中無休

0120-159674
※海外からはご滞在国の国際電話のオペレータを呼びだし、81-3-3514-4091（最初の81は日本の国番号）へのコレクトコールをご依頼ください。三菱UFJニコスWEBサイトでもご案内しております。

DCカード をお持ちの方

カードサービス・本誌送付中止などに関するお問合先

DCカードゴールドデスク（ゴールド会員の方）
9:00〜17:00（無休 年末年始は休み）
▶ フリーダイヤル 0120-34-6565 または 03-3770-1279

DCカードコールセンター（一般・ヴァン会員の方）
9:00〜17:00（無休 年末年始は休み）
▶ 東京 03-3770-1177　大阪 06-6533-6633
※音声ガイダンスにしたがって、メニューコードを選択してください。※プッシュ回線またはトーン信号の使える電話機などでご利用いただけます。※一部の電話機および電話回線でご利用いただけない場合があります。

カードの盗難・紛失時のご連絡先

DCカード盗難紛失受付センター
24時間・年中無休
▶ フリーダイヤル 0120-664476
※海外からはご滞在国の国際電話のオペレータを呼びだし、81-3-3770-1818（最初の81は日本の国番号）へのコレクトコールをご依頼ください。三菱UFJニコスWEBサイトでもご案内しております。

DCカードグループ各社一覧〈2020年10月現在〉

会社名	電話番号	住所
あしぎんカード	☎028-648-1021	〒320-0857 宇都宮市鶴田1-7-5 あしぎんビル2F
八十二カード	☎026-226-6611	〒380-0935 長野市大字中御所218-11
常陽クレジット	☎029-227-7731	〒310-0021 水戸市南町3-4-12 常陽海上ビル4F
十六カード	☎058-263-1116	〒500-8556 岐阜市神田町7-12
京都クレジットサービス	☎075-341-5500	〒600-8216 京都市下京区烏丸通七条下る東塩小路町731
百十四ディーシーカード	☎087-831-4114	〒760-0053 高松市田町11-5 セントラル田町ビル7F
愛銀ディーシーカード	☎052-551-0510	〒450-0002 名古屋市中村区名駅4-22-20 愛知銀行名古屋駅前ビル5F
静銀ディーシーカード	☎054-344-1155	〒424-0886 静岡市清水区草薙1-13-10
菱信ディーシーカード	☎03-3498-3591	〒150-0002 東京都渋谷区渋谷2-19-12
百五カード	☎059-227-3151	〒514-0004 津市栄町3-123-1 栄町ビル5F
りゅうぎんディーシー	☎098-862-1525	〒900-0015 那覇市久茂地1-7-1 琉球リース総合ビル6F
滋賀ディーシーカード	☎077-526-1302	〒520-0041 大津市浜町1-10 浜大津滋賀ビル2F
あおぎんカードサービス	☎017-776-2161	〒030-0862 青森市古川1-16-16 青森銀行古川ビル4F
福井カード	☎0776-21-7881	〒910-0023 福井市順化1-2-3
富山ファースト・ディーシー	☎076-493-6565	〒939-8212 富山市掛尾町626 ファーストバンクグリーンビル6F
ひろぎんカードサービス	☎082-248-5861	〒730-0022 広島市中区銀山町3-1 ひろしまハイビル21 11F
いよぎんディーシーカード	☎089-947-7714	〒790-0003 松山市三番町4-12-1 いよぎん三番町ビル2F
ちばぎんディーシーカード	☎043-276-2411	〒261-0023 千葉市美浜区中瀬1-10-2
いわぎんディーシーカード	☎019-622-1073	〒020-0871 盛岡市中ノ橋通1-2-14
札幌北洋カード	☎011-241-2281	〒060-0042 札幌市中央区大通西3-11
第四ディーシーカード	☎025-225-4440	〒951-8068 新潟市中央区上大川前通8-1245 だいし上大川前ビル1F
紀陽カードディーシー	☎073-426-7270	〒640-8033 和歌山市本町4-45
池田泉州DC	☎06-6371-2655	〒531-0072 大阪市北区豊崎3-2-1
南都ディーシーカード	☎0743-71-6800	〒630-0213 生駒市東生駒1-61-7 南都地所東生駒ビル4F
フィデアカード 秋田営業部	☎018-835-4445	〒010-0001 秋田市中通3-1-34
やまぎんカード	☎083-235-5211	〒750-0016 下関市細江町2-2-1
やまぎんカードサービス	☎023-625-1224	〒990-0031 山形市十日町2-4-1
山梨中銀ディーシーカード	☎055-255-1520	〒400-0016 甲府市武田2-9-4
東京海上日動ファイナンス	☎03-3298-8181	〒143-0016 東京都大田区大森北1-5-1
FFGカード	☎092-884-1785	〒819-0006 福岡市西区姪浜駅南1-7-1

提携（FC契約）金融機関〈2020年10月現在〉

金融機関	電話番号	住所
三菱UFJ銀行	フリーダイヤル 0120-571-034	〒100-8388 東京都千代田区丸の内2-7-1（三菱UFJ-VISAデスク）
千葉銀行	☎050-3536-1470	〒261-0011 千葉市美浜区真砂4-1-10（ちばぎんカードセンター）
広島銀行	フリーダイヤル 0120-863-801	〒730-0031 広島市中区紙屋町1-3-8
常陽銀行	☎029-233-3611	〒310-0021 水戸市南町3-4-12 常陽海上ビル
静岡銀行	フリーダイヤル 0120-540054	〒424-0886 静岡市清水区草薙1-13-10
北洋銀行	☎0570-019-680	〒060-0042 札幌市中央区大通西3-11
京都銀行	☎075-341-5533	〒600-8652 京都市下京区烏丸通松原上る薬師前町700番地（クレジットカードセンター）
八十二銀行	☎026-224-5712	〒380-0935 長野市大字中御所218-11（カードセンター）
百五銀行	フリーダイヤル 0120-899-105	〒514-0004 津市栄町3-123-1 栄町ビル（百五銀行カードセンター）
山口銀行	☎083-223-8039	〒750-8603 下関市竹崎町4-2-36
岩手銀行	フリーダイヤル 0120-120-086	〒020-8688 盛岡市中央通1-2-3（クレジットカードセンター）
伊予銀行	☎089-913-2510	〒790-0003 松山市三番町4-12-1
滋賀銀行	☎0570-077-590	〒525-0032 草津市大路1-14-26（クレジットセンター）
足利銀行	☎028-648-8300	〒320-8610 宇都宮市桜4-1-25（クレジットセンター）
百十四銀行	☎087-832-0114	〒760-0050 高松市亀井町7-15（クレジットセンター）

会員情報誌「PARTNER」に関するご案内　本誌を定期購読されている皆様

本誌購読料ご請求月の2カ月前までに当社へ解約のご連絡がない場合、定期購読を自動継続とさせていただいております。購読料ご請求月に関するお問合せや定期購読解約のご連絡はP.80・81またはカード裏面記載のご所属のカード発行会社までお電話くださいますようお願いいたします。
また、購読期間中の購読途中解約、カード退会および無効による購読中止の際は、購読料の返金はいたしかねますのであらかじめご了承ください。

PRESENT

01
COWAY（コーウェイ）
AIRMEGA 150



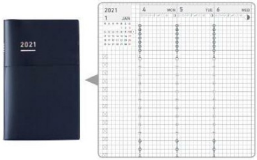
2名様

※色の選定は編集室にお任せください。

コンパクトでインテリアに合わせやすい空気清浄機。PM2.5へ対応し、0.01μmの超微細粒子を99.99％除去するほか、独自の「MAX2 Greenフィルター」がキャッチしたウイルスや有害菌の活動を99.9％以上抑制。きれいな空気を保ちます。プレフィルターは丸洗いでき、お手入れも簡単です。

サイズ／幅340×奥行165×高さ469㎜　重量／5.5kg
適用床面積／～33㎡（20畳）　価格／24,000円（税別）
Ⓕ0800-800-0213（AIRMEGAお客様相談窓口）

02
コクヨ
ジブン手帳Biz mini2021



3名様

※色の選定は編集室にお任せください。

ビジネスからプライベートまで幅広く使える手帳。1日24時間の予定を1時間単位で記入できるほか、ToDoリストや天気などの記入欄もあります。また月間でのプロジェクト管理も可能。ペンホルダーや名刺ポケットも付属され、携帯にも便利です。

サイズ／B6スリム（縦190×横120㎜）　カラー／マットブラック、マットネイビー、マットレッド　価格3,000円（税別）
Ⓕ0120-201-594（コクヨお客様相談室）

03
GRAVIRon
GRAVIRoN Papers Box



2名様

※素材はお選びいただけません。
※ティッシュペーパーは付属しません。

工業用の鉄を素材としたティッシュケース。厚みが2.3㎜の鉄板から切り出しており、市販のティッシュケースよりも存在感と重量感があるスタイリッシュなデザインに仕上がっています。よく触れる所の色が濃く変わったり、サビが現れたりと、経年変化の味わいを楽しめます。

サイズ／幅250×奥行125×高さ60㎜　重量／1,730g
素材／酸洗鉄、黒皮鉄　価格／6,600円（税別）
Ⓕ0564-73-0071（イーダ・グラビロン担当窓口）

04
シャープ
光触媒スプレー



3名様

生活臭や付着する雑菌・ウイルスの作用を抑制するスプレー。屋内照明下でも高い消臭・抗菌・抗ウイルス効果を発揮する独自の可視光応答型光触媒を採用し、室内のタバコ臭やキッチンの生ゴミ臭、カーペットに付着したカビ菌などを抗菌・除菌しながら素早く消臭することができます。

内容量／200mL
価格／3,480円（税別）
Ⓕ050-3850-9781（シャープお客様ご相談窓口）

05
三菱UFJニコス
ギフトカード3000円分



10名様

※ギフトカードの券面デザインを変更する場合があります。

三菱UFJニコスギフトカードは、スーパーやデパートなどで幅広くご利用いただける全国共通商品券です。お中元やお歳暮、お祝いなどさまざまな贈り物にご利用いただける、三菱UFJニコスギフトカード3,000円分を10名様にプレゼントいたします。

プレゼント応募要項

【応募締切】
2020年11月20日（金）締切

【応募方法】
パソコン、またはスマートフォンから日経BP PARTNERプレゼント応募受付サイト（下記URLまたは2次元コード）へ。ご希望のプレゼント・必要事項をご入力ください。
https://nkbp.jp/3ilfJkw

※当選者の発表は、プレゼントの発送をもって代えさせていただきます。
※ご応募いただいた内容は、プレゼントの発送に利用し、それ以外の目的で皆様の個人情報を公表・利用することは一切ありません。
※法令上の規制そのほかの事由により、当社が同時期に実施するキャンペーンの特典と重複して提供できない場合があります。
※2次元コードは機種によりご利用いただけない場合があります。

PARTNER [パートナー] 11月号
2020年10月25日発行 発行元 MUFG 三菱UFJニコス 〒113-8411 東京都文京区本郷3-33-5